Mittel zur Vertilgung der Schwaben.

Man nehme dik gekochte Erbsen, oder geriebenes schwarzes Brodt, oder geriebene Möhren, und vermische es mit Ofen- oder Eisenschwärze. Diese Mischung stelle man des Abends, wenn alles stille ist, an diejenigen Oerter, wo man sie bemerkt, sie gehen derselben begierig nach, und kommen davon um. Fürchtet man einige Gefahr von den auf solche Art getödteten Insekten, so kann man sich ihrer auch durch Steinkohlen- oder Schwefeldampf, der ihnen tödlich, oder durch heißes Wasser, welches man in die Ritze ihres Aufenthaltes gießt, entledigen.

Oder: man streue an die Orte des Zimmers, wo sie sich aufhalten, das Färbekraut, (Färbepfriemen, Geister). Man kann dieses Kraut eine Zeitlang liegen lassen, um desto gewisser zu gehen.

Wider die Hypochondrie.

Der Extract der Mayenblumen bringt das Geblüt nicht in Unordnung, lößt den Schleim im

Magen und in den Gedärmen auf, hindert die Säure, bringt eine gute Verdauung hervor, hindert die Blähungen und treibt sie fort, und stärket die geschwächten Theile sehr. Es muß des Tages zweymal ein Löffel voll mit gutem Bier oder Wein, und vor dem Schlafengehen eine Dosis Markgrafpulver mit einigen Granen reinem Salpeter vermischt, genommen werden. Rhabarber gleichfalls unterweilen genommen, dient besonders gegen die Säure des Magens.

Verschiedene Kräuteressige zu verfertigen.

Man nehme guten weißen Weineßig, wäre er nicht scharf genug, so lasse man ihn über dem Feuer nur einen Wall thun, und werfe in ein Maaß zwey Hände voll abgepflückter Blätter, oder nur die äußern Spitzen derselben von Estragon, Pimpernell u. a. Diesen Eßig lasse man 1 oder 2 Monate über den Kräutern ruhig stehen, schütte ihn ab, oder filtrire ihn sonach durch weiches Papier oder Filz. Auf eben diese Art kann man sich von allen beliebigen Kräutern einen Eßig verfertigen, der ganz den Geschmak der Kräuter erhält. Nur hat man dabey zu beobachten, daß die Kräuter gleich nach abgetroknetem Morgenthau gebrochen, und einen Tag lang auf Hördchen ausgebreitet liegen bleiben müssen, um ihnen einen Theil ihrer natürlichen Feuchtigkeit zu benehmen.

Eine gute rothe Dinte zu machen.

Man nehme Fernambukspähne, (wobey man sich aber vorsehen muß, daß man nicht statt derselben Brasilienspähne bekommt, leztere sind wohl

viermal

viermal wohlfeiler) 6 Quentchen, lasse solche in einem irdenen Topfe mit 20 Loth Bieressig eine Nacht weichen, und alsdann auf glühenden Kohlen kurz vor das Kochen kommen. Nun schütte man 2 Quentchen pulverisirten Alaun hinzu, wodurch die vorher gelbliche Farbe der Flüßigkeit sogleich roth wird; filtrire sogleich die Dinte, und thue ein Quentchen pulverisirten arabischen Gummi hinzu. Die Probe derselben ist: wenn sie ein hineingestektes feines Papier zwischen Orange und hellroth färbt, weil sie auf dem Papiere beym Schreiben etwas dunkler wird, und folglich zu dunkel, und also nicht schön roth seyn würde, wenn man durchs Kochen gleich die himlängliche Röthe geben wollte. Diese Probe stellt man am besten während des Kochens von Zeit zu Zeit an, und ehe man die Dinte durchseihet.

Viel Obst, auch bey der schlechtesten Witterung zu erhalten.

Gar oft fällt zur Blütezeit der Obstbäume Nebel, Höhrrauch oder Regenwetter ein. Da ist nun das beste Mittel, die blühenden Bäume des Tages etlichemal zu schütteln, damit die Feuchtigkeit abgehe. So lange der Saamenstaub naß und schwer ist, kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, um ihn zu befruchten. Hat er aber bey seiner Reife nur einen Augenblik, da er trocken und leicht ist; so kann er sofort seiner Bestimmung entsprechen. Hieraus kann man sich erklären, warum die eine Garten- oder Landseite in manchen Jahren Obst hat, die andern aber nicht. Zur Blütezeit war immer Regenwetter, der Wind traf nur die eine Garten- oder Landseite, die andere

 nicht,

nicht, daß daher der Saamenstaub nicht zum Anflug kommen konnte.

Eine unschädliche Schminke für Frauenzimmer, das absolut geschminkt seyn will.

Man nimmt Brasilienholz und Alaun, jedes gleichviel, stößt diese beyden Stücke, legt es in rothen Wein, und läßt es bey dem Feuer so lange sieden, bis der sechste Theil eingesotten ist, hernach läßt man es erkalten. Will nun ein Frauenzimmer diese Farbe gebrauchen, so tunkt man ein reines kattunenes Läppchen in diese Masse, und bestreicht sich damit das Angesicht. Es wird gewiß keinen Schaden bringen.

Bewährtes Mittel, die Zähne von Jugend auf bis ins hohe Alter zu erhalten, auch bey vorfallenden Schmerzen ohne Zahnarzt zu kuriren, und ohne jemals einen Zahn ausnehmen zu lassen.

Nimm Raute 1 Theil und Salbey 2 Theile, (in Ermangelung frischer, auch dürre) zusammen eine gute Hand voll. Hierüber ein halb Maaß Wasser gegossen, und bey gelindem Feuer langsam kochen lassen. Dieses Wasser wird sodann an einen trocknen und wärmen Ort gesezt, und zum Gebrauche allezeit ein wenig warm gemacht. Es kann 14 Tage und länger ohne Nachtheil aufbewahrt werden. Mit diesem Wasser wird der Mund nebst den Zähnen die Woche über 2= oder 3mal ausgewaschen, indem man selbiges einige Zeit gelinde warm im Munde behält, nachgehends mit dem

Finger die Zähne wohl abreibet. Es präservirt zugleich den Mund und das Zahnfleisch wider alle Fäulniß und Scorbut, erhält die Zähne fest im Munde, und bewahrt vor Flüssen und Zahnschmerzen. Wobey zu beobachten:

1) daß man jedesmal nach genossener Speise die Zähne vermittelst eines Zahnstochers von einer Feder, oder Bein, keinesweges aber von Gold, Silber, Messing oder Eisen, wohl reinige, hernach mit einer reinen Serviette über die Zähne subtil hergefahren, und Morgens, Abends und zu Mittage den Mund und die Zähne mit reinem Wasser wohl gerieben und ausgespühlet.

2) Daß man sich aller Gattung von Zahnpulver gänzlich enthalte, ausgenommen gebrannten Brodes mit ein wenig Mastix vermengt, oder des dicken Kaffees, der in dem Topfe sich zu Boden sezt, wodurch die Zähne glänzend und sauber werden, auch mit der Zeit vom angelegten Weinsteine sich befreyen.

3) Daß man bey entstandenen Zahnschmerzen, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, sich einige Tage des oben beschriebenen Wassers fleißig und oft bediene, selbiges jedesmal auf der schmerzhaften Seite eine Zeitlang warm im Munde halte, und dann ausspeye. Man fährt damit fort, bis das Uebel von Grund aus gehoben ist, wenn auch der Schmerz schon am ersten Tage gewichen wäre.

4) Wackelnde Zähne werden mit dem Finger fein gerade, fest und stark wieder in das Zahnfleisch eingedrükt, und daneben immer dieses vorgeschriebene Wasser fleißig gebraucht. Mit Eindrücken des Zahns muß man zu Zeiten 2, 3. auch 4 Wochen fortfahren. Bey sorgfältiger Beobachtung alles dessen hat man keines Zahnarztes nöthig, son-

 dern

erhält ein schönes und festes Gebiß bis in das höchste Alter.

Wider das Schwitzen der Füße.

Man streue alle Morgen etwas Korn= oder Waitzenkleye in die Strümpfe, welche nicht nur die Feuchtigkeit an sich zieht, sondern auch den Fuß kühlet. An jedem Abend wird diese feuchte Kleye wieder sorgfältig ausgerieben, und die Strümpfe völlig frey gehängt, damit sie die Nacht ganz trok=ken werden. Dadurch verhütet man nicht nur das Wundwerden der Füsse, sondern auch die andern Personen höchst unangenehme Ausdünstung dersel=ben, und verspürt daher nie einigen Nachtheil. Merkt man, daß die Füße durch den fortgesezten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen kühlerer Wit=terung fast trocken werden wollen; so unterlasse man dasselbe so lange, bis man sich wieder darzu genöthiget findet. Sind die Füße einmal wund; so ist nichts bessers, als daß man die wunden Theile beym Schlafengehen mit warmen reinem Unschlitt von einem brennenden Lichte bestreiche.

Hausmittel zu schneller Vertilgung der Zahnschmerzen.

Man nehme zwey oder drey Prisen klein gerie=benen oder geschabten Meerrettig, thue ihn in ein Stük feines Linnen, und lege ihn auf die Puls=ader des rechten oder linken Arms, je nachdem der Schmerz der Zähne im rechten oder linken Kinnbacken, oder in der obern Kinnlade seinen Siz hat. Trift sichs, daß der Schmerz in beyden Kin=backen zugleich ist, so lege man auf die Pulsadern

bey=

beyder Arme zu gleicher Zeit den geriebenen Meerrettig, und binde die Polster etwas fest an. In 5 bis 6 Minuten, sobald der Meerrettig zu ziehen anfängt, hören die Schmerzen gänzlich auf. Sobald die gewünschte Wirkung da ist, wird der Meerrettig abgenommen, und läßt sodann einen rothen Flek, oft auch, wenn der Fluß heftiger war, eine kleine Blase mit klarer dünnen Feuchtigkeit auf der Stelle zurük, wo er gelegen. Diese eröffnet man mit einer Nadel, und läßt die Wasserartige Feuchtigkeit herauslaufen. Der rothe Flek verliehrt sich in kurzem von selbst.

Ein vortefflicher Kaffee, welcher allen Amerikanischen und selbst den Javanischen Bohnen vorzuziehen ist, dem Kaffee von Mokka aber an Feinheit gleich kommt.

Die eßbaren oder zahmen Kastanien — wohl verstanden, keine sogenannte Pferdekastanien, welche viel zu rauh und von sehr herben Geschmak seyn dürften, — werden wohl getroknet, und von der braunen Schaale sowohl, als von dem Flame, oder bittern Haut, welche den bittern Kern unmittelbar umgiebt, gereiniget; darauf werden die gereinigten Kerne wohl getroknet, zu groben Stücken zerstossen, geröstet, sofort gemahlen, und nach Gefallen gebraucht. Die zerstossenen Stücke sehen auf dem Bruche einer gebrochenen levantischen Bohne ganz ähnlich. Der davon gekochte Kaffee ist angenehm und zart, braucht auch zum Versüssen so vielen Zucker nicht, als der sogenannte Kaffee des Isles. Ungesund kann er auch nicht seyn, indem ja ganze Völkerschaften blos, oder größten-

theils, von Kastanien und Milch leben, wie er denn auch den Fehler nicht an sich hat, daß er die Nerven angreift, nicht so herb wie der Eichelkaffee, und weit heller als der Roggenkaffee ist. Auch ist sein Geschmak und Geruch nicht so unangenehm, wie der des Eichorien- und Scorzionarikaffees.

Mittel, die Schnecken aus den Gärten, besonders von Veitsbohnenfeldern zu vertilgen.

Man streue den Schnecken alle Abende einige Köpfe ausgeschossener Sallatblätter vor, die Schnekken werden sich am andern Morgen unter den übriggebliebenen Blättern versammelt haben, und man kann sie denn leicht tödten.

Mittel wider die Kröten und anderes Ungeziefer.

In feuchten dumpfigen Speisekammern, die an der Erde liegen, pflegen sich gerne Kröten, Eidexen, Schlangen und andere Arten von eckelhaften Thieren einzufinden, und die Eßwaaren zu benaschen. So unangenehm es der Hausfrau seyn muß, diese Gäste immer so nahe um sich zu haben, so dankbar wird sie gegen die seyn, die sie davon zu befreyen suchen. Man hat dagegen verschiedene Mittel versucht; sie haben aber keine Wirkung gethan.

Wie oft hat man Scherben mit Wagenpech in die Vorrathskammer gesezt, und es hat nichts geholfen. Aber die Raute besizt die Kraft, dem Gifte zu widerstehen. Wie oft hat sie diese schon

bey

bey dem Bisse giftiger Thiere bewiesen? Habt ihr je eine Schlange oder Kröte unter, neben oder bey diesem Kraute gefunden? die Gärtner pflegen daher gerne Raute neben die Salbey zu pflanzen, weil sie bemerkt haben, daß Kröten und Eidexen den Geruch derselben fliehen. Werdet ihr nun in den Vorrathskammern Zweige von Raute und Salbey herumstreuen, und öfters frische Zweige abwechseln lassen; so wird sich dieses Ungeziefer bald verlieren.

Von der Knotenkrankheit unter dem Rindviehe, sonst auch der Mordschlag, das Wildfeuer, fliegende Feuer genannt.

Mit dieser so schnell tödtenden Krankheit wird gewöhnlich nur das Vieh befallen, welches in und an waldigten Gegenden geweidet wird. Vorzüglich bemerkt man diese Krankheit da, wo viel Nadelholz ist. Die Krankheit verhält sich folgendermassen: Das Rindvieh, an welchem man vorher gar nichts kränkliches bemerkt, und das, wie vorher, noch ordentlich gefressen und gesoffen, bekommt unversehens eine Beule, oder einen kleinen Knoten an seinem Körper. Dieser kleine Knoten äussert sich aber nicht etwan bey jedem Stücke Vieh nur an einerley Leibesorten, sondern bald an einem Hinterbeine, bald oben an der Keule, oder weiter unten, bald am Bauche, bald auf dem Rücken; bisweilen an einem Vorderbeine, oder am Auge, an der Brust, am Halse, oder am Kopfe. Entsteht der Knoten an einem Hinter- oder Vorderbeine, am Ober- oder Untertheile des Schenkels, oder bey diesem nahe am Leibe, so fängt das Vieh an zu hinken. Solald von dem

Eigenthümer des Viehes, oder von dem Hirten, zu der Jahreszeit, wo das Vieh mit dieser Krankheit befallen wird, als im Monat Julius und August, dieses Hinken an einem oder dem andern Stücke Vieh bemerkt wird, so muß der Körper des hinkenden Viehes sogleich besichtiget werden. Um diesen Knoten an dem sich krank anlassenden Viehe bald zu finden, darf man nur Acht haben, welchen Vorder- oder Hinterfuß das Vieh beym Stillstehen ungewöhnlich weit vorsezt, und den schmerzhaften Fuß oder Bein schonet, und da findet man alsdann einen Knoten entweder am Fuße selbst, oder am Schenkel, oder doch an derselben Leibesseite. Dieser Knoten ist anfangs, wenn man ihn frühzeitig gewahr wird, nur einer welschen Nuß, oder kaum eines großen Hünereyes groß. Der Knoten nimmt aber von Stunde zu Stunde schnell zu, so daß er einer Faust dik und noch größer, auch an oder um solche Knoten herum eine starke Geschwulst bemerkt wird, daß, wenn z. B. der Knoten oben an einem Hinterbeine seinen Siz hat, der ganze Schenkel davon angeschwollen ist. Der Appetit zum Fressen verliehrt sich bey dem meisten krank gewordenem Viehe bald, es wiederkäuet auch nicht mehr; nur manches also erkrankte Vieh, das den Knoten an einem Theile des Hinterleibes erhalten hat, frißt anfangs noch ein wenig, aber nicht mehr so gut, als im gesunden Zustande. Der Durst ist nicht stark bey diesem kranken Vieh, auch findet man wenig Hitze dabey. Ueberhaupt bemerkt man bey dem kranken Vieh wenig Unruhe, es stirbt gewöhnlich in der Stille dahin, welches Sterben in Zeit von 7 bis 12 Minuten erfolgt; das Vieh aber, welches den Knoten an einem Hintertheile seines Körpers bekommt, wird davon hin-

nen

1 bis 2 Tagen getödtet, und sehr selten ist der Fall, daß es drey oder vier Tage überlebt. Man sieht, wie schnell das in diesem Knoten erzeugte Krankheitsgift den ganzen Körper des Thieres angreift und durchdringt, es ist also sehr bedenklich, von einem Knotenkranken Viehe die Milch zu genießen, oder es schlachten zu lassen, und das Fleisch davon zu essen. Insgemein lassen die Viehbesitzer ihr krankes Vieh nicht eher schlachten, als bis sie dessen Besserung nicht mehr erwarten, und alsdann ist gewiß die Krankheit schon so hoch gestiegen, daß sie den ganzen Körper angegriffen, und alle Säfte desselben mit der Krankheitsmaterie verunreinigt sind, die gewiß sehr schädlich und giftig seyn muß, weil sie das Vieh oft so schnell tödtet. Es ist demnach für jedermann Pflicht, ein mit der Knotenkrankheit befallenes Vieh nicht zum Genusse des Fleisches schlachten zu lassen, sondern vielmehr die nöthigen und insgemein hülfreichen Mittel zur Wiederherstellung desselben gehörig anzuwenden; der Eigenthümer gewinnt überdies, wenn sein krankes Vieh wieder gesund wird, mehr dabey, als wenn er dasselbe schlachten läßt. Die Ursache zu dieser schnell tödtenden Krankheit kommt von dem Stiche der großen Holzwespe her, aber nicht, wie einige glauben, vom giftigen Thaue, Feldspinnen u. dergl. Die Behandlung und das Hauptwerk der glüklichen Kur, und die damit zu bewirkende Genesung dieses tödtlichkranken Viehes besteht darinnen: daß das durch den Stich der großen Holzwespe eingedrungene Gift bald, und ehe es sich im Körper zu weit ausgebreitet, und eine gänzliche brandige Absterbung verursacht hat, heraus und weggeschaft werde, und hierzu ist das Aufschneiden der Knoten am zwekmäßigsten. Denn wenn der Knoten bey

Zeiten

Zeiten gehörig aufgeschnitten, und das darinne stekkende giftige scharfe Wasser wohl heraus gelassen wird; so läuft der vermeynte Brand oder die giftige Betäubung, und die drohende gänzliche Absterbung der Haut und der Fleischtheile weiter fort, die Geschwulst vergeht, die Wunde heilet bald wieder zu, ohne daß sie, wie es sonst in andern großen Wunden gemeiniglich geschiehet, viel eitert. Das Aufschneiden der Knoten geschicht auf folgende Art: Man untergreift den Knoten mit der einen Hand, damit er sich mehr herausgeben muß, und durchschneidet ihn kreuzweise ohngefähr einen und einen halben Zoll tief, damit das darinnen gewöhnliche enthaltene gelbe und etwas gallertartige Wasser ausspritze oder ausfließe. Wenn das in dem Knoten enthaltene Wasser nicht ausfließt, so hilft das Aufschneiden nichts; daher derjenige, der das Aufschneiden verrichtet, besonders darauf zu achten hat. Nächst diesem wird der aufgeschnittene Knoten mit Salzwasser oder Eßig ausgewaschen; in Ermangelung deren aber mit Urin. Dieses muß den ersten Tag im Anfange alle halbe Stunden, und hernach alle Stunden geschehen, und so lange bis das Thier es fühlet und zukt, alsdenn höret man mit dem Auswaschen auf, und schmieret, um die fernere Heilung zu befördern, und auch die Fliegen davon abzuhalten, Theer oder Wagenschmiere hinein. Nur finde ich noch zu erinnern für nöthig, daß derjenige, welcher die Knoten aufschneidet, zuvor seine Hände genau nachsiehet, ob er nicht an diesen sich geritzet oder verwundet hat; ist dieses, so rathe ich nicht, das Aufschneiden der Knoten zu verrichten, weil leicht von dem in den Knoten enthaltenen giftigen und scharfen gelblichten Wasser etwas in die verwundete Hand spritzen, und üble Zufälle erregen kann.

Nähere Benutzung einiger gemeinen Naturproducte.

Die Schwarzwurzel, welche fast in allen Gräben wächst, und vielen Schleim enthält, weshalb man sich in Orient des Absorts derselben bedient, um das Kameelgarn (angorisches Ziegenhaar) darin einzuweichen, von seiner Sprödigkeit zu befreyen, und zum Spinnen geschikter zu machen, ist auf gleiche Art bey Flachs und zu spröder Wolle anwendbar.

Das Laaben der Milch, welches, wie bekannt, durch den gewöhnlichen Käselaab und das Laabkraut geschiehet, kann auch mit dem Magen alles eingebohrnen Thiere, den Gänsen- und Entenlebern, besonders aber mit den rothen Artischockenblüthen geschehen.

Die innere Rinde der Stechpalme, welche in den meisten Wäldern wächst, giebt einen guten Vogelleim. In dieser Absicht muß man sie zu Teig stossen, in Gruben gähren, und endlich im Wasser ausgähren lassen.

Aus den Beeren des gemeinen Hollunders bekommt man einen dem Frontignac ähnlichen Wein, wenn man sie mit Zucker gähren läßt. Aepfel und Birnen erhalten einen angenehmen Muskatellergeschmak, wenn man sie mit den Blumen eben dieses Baumes schichtweise eine Zeitlang hinlegt.

Der Huflattig und das Wollkraut, die häufig wachsen, und überall bekannt sind, lassen ihre wolligen Blätter mit leichter Mühe zu Lunden, Zunder und Lichtdochten verarbeiten.

Die Blätter des Sumpf- oder Biberklees, welcher in nassen Gegenden häufig wächst, und im May blühet, werden in Englands nördlichen Provinzen

vinzen und Schottland statt des Hopfens zum Bierbrauen benuzt.

Vorschlag, statt der Seife mit Wasser von Kartoffeln zu waschen.

Man nimmt Kartoffeln, wäscht sie sauber, und schält sie ab; alsdann reibt man sie auf einem Reibeisen, preßt das zerriebene durch eine Seihe oder ein Tuch, und schüttet frisches Wasser darüber. Was sich zu Boden sezt, kann man, wie bekannt, als Stärke oder Puder gebrauchen, und des übrig bleibenden Wassers kann man sich trefflich zur Wäsche bedienen. Man kann Weißzeug, Gefärbtes, vorzüglich aber seidene Halstücher, Strümpfe u. s. w. ohne weitere Lauge, daraus waschen, und die Wäsche wird davon sehr rein und weiß. Besonders aber hat dieses Wasser noch vor der Seife den Vorzug, daß dadurch das Gefärbte nicht im mindesten an der Farbe leidet, und daß die Wäsche, und hauptsächlich seidenes Zeug, eine gewisse Steife und den ehemaligen Glanz wieder erhält, den man bisher dem Gewaschenen nicht wieder zu geben wußte. Die Anzahl der Kartoffeln läßt sich am besten nach dem Augenmaße bestimmen, und man nimmt etwa zwey derselben zu einem Paar seidener Strümpfe. Nur muß man Achtung geben, daß man beym Reiben keine inwendig rothe bekommt, weil davon die Wäsche gefärbt wird.

Bewährtes Mittel wider die Bräune unter den Schweinen.

Die ganze Kur besteht darinnen, daß man eine Handvoll reine Holzasche nimmt, und solche die

Woche

Woche zwey bis dreymal unter das Futter mengt; doch muß sie allzeit mit dem Futter wohl vermischt werden; der Erfolg war immer der beste, den man sich nur versprechen konnte. Die kranken Schweine wurden gesund, und die gesunden wurden erhalten. Die Ursache mag wohl den alkalischen Salzen zuzuschreiben seyn, die in der Holzasche enthalten sind. Diese werden unter dem Futter aufgelößt, vermischen sich damit, und verbessern die verdorbenen Säfte. Soviel ich erfahren habe, ist jenes Mittel immer von dem besten Erfolg gewesen.

Wie man den Kleesaamen am besten erziehen soll.

Es ist für den Landwirth nichts nöthigers und nüzlicheres, als seinen Kleesaamen selbst zu erziehen; dadurch entgeht er den Betrügereyen der Saamenhändler, und wenn er das übrige verkauft, so macht er einen beträchtlichen Gewinn. Will er nun viel und guten Kleesaamen erziehen, so kommt es nach den sichersten Erfahrungen auf folgendes an: Ist es möglich, so wähle man zum Kleesaamentragen einen etwas abhängig liegenden Acker, an einem Hügel, oder an einer Anhöhe, weil, wie bekannt, der Klee, der in niedern Feldern, und daher meistens zu fett stehet, sich niederlagert und gern faulet, nur wenig und magern Saamen giebt. Hat man aber lauter niedriges Feld, so haue man den Klee eines Hiebesbreit zum Füttern ab, und lasse wechselsweise immer eines Hiebesbreit zu Saamen stehen, dadurch bekommt dieser Luft, die Sonne kann besser auf ihn einwirken, er reift gut, indeß jener wieder

wieder nachwächßt, und reicheres Futter liefert. Dieses nennt man das Durchhauen. Der zweyte Abschnitt des Klees ist zum Saamen besser, als der erste, wenn der erste Anwuchs zeitig und noch vor der Blüthe geschnitten worden ist. Hat man aber einen langen warmen Sommer zu gewarten, so ist das obenangeführte Durchhauen des ersten Abschnitts sicherer. Das Troknen des Klees vor dem Ausdreschen in Bakösen ist immer schädlich; es gehört ihm eine gelinde Troknung. Bey starker Kälte wird er am besten rein ausgedroschen. Viele Landwirthe rathen das Aussäen des Saamens mit den Hülsen an, welches ein kluger Versuch am besten zeigen wird.

Benutzung des Markes der Sonnenblume.

Man hat die Sonnenblume bis jezt auf doppelte Art benuzt. Aus ihrem Saamen erhält man ein feines sparsam brennendes Oel, und ihre Stengel geben so, wie die des türkischen Korns, die meiste Potasche, daß man es daher blos dem guten Boden, den sie erfordern, zuschreiben darf, wenn sie bisher nicht in größerer Menge angebauet worden sind. Diese Schwierigkeit dürfte aber in dem Maaße abnehmen, als der Nutzen derselben zunimmt, und in dieser Absicht wird hoffentlich folgender Vorschlag dem Publikum, und vorzüglich unsern Papierfabrikanten nicht unwillkommen seyn.

Die Sonnenblume enthält, wie bekannt, sehr vieles Mark, welches, wenn die Stengel vollkommen trocken geworden sind, ein weißes glänzendes Ansehen hat. Da es aber vorzüglich von einem blätterichten papierähnlichen Gewebe ist, so ist es viel eher zu Papier tauglich, als viele andere ve-

getabi-

getabilische Körper. Das Papier von diesem Mark wird sehr weiß und glänzend.

Von dem Hinterbrande der Schweine.

Schweine, welche von dieser Krankheit befallen sind, sind wie kreuzlahm, und können kaum auf den hintern Füssen stehen, die sie mit Mühe nachschleppen. Auf der Zunge zeigen sich oft kleine Blasen und andere Unreinigkeiten. Beym Zunehmen der Krankheit fallen den Schweinen bisweilen die Borsten aus, oder wenn man sie auszieht, so sind sie an den Wurzeln blutig. Diese Krankheit kann man auf folgende Art heben:

Das kranke Schwein bekommt zur Nahrung Molken mit Kleien oder Mehl abgerührt. Das Maul läßt man mit Salzwasser oder Lauge fleißig reinigen. Dabey bekommt es täglich, bis zur Genesung, eine Pille von Antimonium ein halbes Loth, Schwefel ein Quentchen, Kampfer ein halbes Quentchen, welche mit Honig und Mehl zu einer Pille formirt werden.

Präservativ gegen die rothe Ruhr.

Ein ganz sicheres und äusserst zuverläßiges Präservativ gegen die rothe Ruhr ist: wenn man je nach der Leibesconstitution, ein bis zwey Unzen von dem besten Manna mit so viel Wasser kocht, als zur Auflösung nöthig ist. Diese Auflösung dann mit noch einmal so viel heisser, gekochter süsser Milch vermischt, und morgens früh nüchtern, langsam binnen ein paar Stunden, Tassenweise warm trinkt. Auch wenn die Ruhr schon wirklich im Anfange ist, so sezt man den Gebrauch dieses Mittels so lange fort, bis man einen Arzt haben kann.

Seife aus verschiedenen Baumschwämmen zu verfertigen.

Man übergießt eine Quantität Potasche mit eben so viel Pfund Wasser, als selbige wiegt, rührt sie öfters um, und gießt hernach die helle Lauge von dem Salze ab. Ist diese Potaschenlauge fertig, alsdenn thut man 3 Pfund frischen ungelöschten Kalk in ein bequemes Gefäß, gießt 10 Pfund Wasser darauf, und sobald sich der Kalk zu löschen anfängt, gießt man 16 Pfund von der gefertigten Potaschenlauge darzu, rührt unter dem Löschen das Mengsel fleißig unter einander, bis es kalt geworden, alsdann läßt man es so lange stehen, bis sich der Kalk gänzlich gesezt, und die helle Lauge abgegossen werden kann. Ist diese scharfe Lauge fertig, so nimmt man eine Quantität Schwämme, vorzüglich solche, welche an alten Birnbäumen gefunden werden, und säubert sie von den daran befindlichen holzigten Theilen. Diese Schwämme zerdrükt man noch ganz frisch in einem hölzernen Gefäße, mit einem hölzernen Instrumente, und rührt dann die zerdrükten Schwämme mit der kaustischen Lauge zu einem dicken Brey an. Noch besser ist es, wenn man die Schwämme ganz trokken macht und zu Pulver stößt, und das Schwammpulver mit der kaustischen Lauge zu einem dicken Brey anrührt, weil man alsdann versichert ist, daß keine von der Lauge berührten Stükchen dabey bleiben. Sobald als die kaustische Lauge den Schwämmen beygemischt wird, so empfindet man einen sehr starken flüchtigen, Hornartigen Geruch, welches ein großer Beweiß von der Gegenwart des flüchtigen Laugensalzes bey den Gewächsen ist. Auch folgt hieraus, daß das Laugensalz

salz bey den Schwämmen auch an eine Säure gebunden seyn müsse, weil es nur alsdann losgemacht wird, wenn ein fixes Laugensalz darzu kommt. Den gefertigten Schwammbrey thut man in ein flaches Gefäß, und läßt ihn an der Sonne austroknen. Ist diese Masse trocken geworden, so wird sie noch zu hart und unauflöslich im Wasser seyn, weil noch nicht genug kaustische Lauge dabey befindlich ist, deswegen schneidet man die trockene Masse nochmals klein, und übergießt sie wieder mit so vieler kaustischen Lauge, daß die zerschnittene Masse ganz mit Lauge bedekt ist, und läßt es 24 Stunden an der freien Luft stehen. Nach dieser Zeit rührt man es mit einem hölzernen Instrumente unter einander, und im Falle es noch zu dik seyn sollte, gießt man noch etwas Lauge hinzu, bis es wieder einem diklichen Brey ähnlich wird. Man läßt es also drey Tage, unter welcher Zeit jedoch diese Mischung öfters umgerührt werden muß, stehen. Dieser Brey kann nun als Schmierseife recht gut gebraucht werden, trocken aber giebt er eine zähe Masse, die wohl zum Einseifen gebraucht werden kann, aber doch viel härter, als die gewöhnliche Seife, ist. Fertigt man nach obiger Methode, von einem Pfunde solcher Schwämme eine breyigte Seife, und mischt unter diesen Brey ein Pfund kleingeschabte gemeine Seife, so erhält man nach dem Austroknen eine Seife, die zum Waschen wie wahre Seife gebraucht werden kann. Auch Schmierseife aus Lein- oder Rübsenöhle mit der Schwammseife vermischt, giebt eine schöne harte Seife, die sich wie andere Seife, schneiden und behandeln läßt.

Verschiedene Arten Baumwachs zu machen.

1) Salzburger, Nimm gelbes Wachs und

 weißes

weisses Harz, jedes $\frac{1}{2}$ Pfund, Terpentin 6 Loth, zusammen warm gemischt. Nimm gelbes Wachs, Colophonium, jedes $\frac{1}{2}$ Pfund, Terpentin 6 bis 7 Loth untereinander warm gemischt; für kranke Bäume, und stark aufgesprungene Baumrinden.

2) Berliner. Nimm Wachs, 15 Loth, Terpentin 5 Loth, feingestossenen Mastix, Weyhrauch, Schwarzwurz, von jedem $2\frac{1}{2}$ Quentchen warm zusammen gemischt.

3) Stuttgarder. Nimm gelbes Wachs, Fichtenharz, Geigenharz jedes $\frac{1}{2}$ Pfund, gemeinen Terpentin, Schweinefett, von jedem 4 Loth. Wohl geschmolzen und gemischt, ist zum Pfropfen und bey verlezten Bäumen zu gebrauchen.

4) Nürnberger. Nimm Wachs, weißes Harz oder Pech, 20 Loth, Terpentin 20 Loth, wohl gemischt.

Wohlfeile Nachtlichter zu machen.

Man nehme wilde Castanien, ziehe die Schaalen ab, trokne sie, durchbohre sie an verschiedenen Stellen, mit einem Pfriemen, dann lege man sie 24 Stunden in Brennöl, es sey von welcher Art es wolle. Wenn sie hernach aus dem Oele herausgenommen werden, ziehet man durch die Löcher kleine Dachte.

Will man sich nun dieser Nachtlichter bedienen, so läßt man sie in einem Gefäß mit Wasser schwimmen, zündet den Dacht des Abends an, und man kann sich darauf verlassen, daß sie die Nacht hindurch, bis den andern Morgen brennen werden.

Ein

Ein Chocoladenmuß zu machen.

Zwey Loth geriebene Chocolade, zwey Loth Zucker, ein wenig Zimmet und ein viertel Quart Milch läßt man zusammen kochen, stellt es sodann hin, daß es kalt werde, und seihet es durch ein Tuch. Alsdenn verrühret man vier ganze Eyer, und von zwey andern das Gelbe mit einem Löffel voll Rosenwasser, gießt die durchgeriebene Milch nach und nach darzu, und rühret es immer fort. Endlich bestreichet man eine zinnerne Schüssel ganz dünne mit Butter, schüttet das Angerührte darein, und stellet es auf eine Kohlpfanne, thut auch oben herum etwas Gluth, und läßt es allmählig ziehen; und wenn es anfängt dik zu werden, so ist das Muß fertig, das man dann mit Zucker, Zimmet und ganz kleinen geschnittenen Citronenschaalen bestreuet.

Die Kunst, den Flanell beym Waschen nicht allein schön weiß zu machen, sondern ihm auch seinen üblen Geruch zu benehmen.

Wenn man den Flanell ins Seifenwasser bringt, so pflegt derselbe oft gelb zu werden, wie auch einen unangenehmen Geruch zu bekommen. Wenn man dieses verhüten will, so nehme man zwey ordinaire Löffel voll Weizenmehl auf zwey Maaß Wasser, löse darinnen das Mehl vollkommen auf, setze das Gefäß über das Feuer, rühre die Masse fleißig um, damit sie nicht klümpericht werde, und wenn es gekocht hat, giesse man die Hälfte davon über den Flanell, lasse es gut einziehen, und wenn es etwas abgekühlet ist, so daß man es in den Händen halten kann, so reibe man den Flanell so, als wenn er eingeseift und ausge-

waschen wird. Hierauf nimmt man denselben heraus, spület ihn in reinem Wasser gut aus, wirft ihn nochmals in das Gefäß, schüttet die andere Hälfte des kochenden Mehlwassers darauf, reibt ihn aufs neue tüchtig durch, und spület denselben abermals in reinem Wasser gut aus. Nunmehr wird der Flanell gut gereinigt seyn, keinen Geruch mehr von sich geben, eine schöne weiße Farbe erhalten haben, und sehr geschmeidig geworden seyn.

Baumöhle und andere Oehle so zu reinigen, daß sie auf lange Zeit gut bleiben und ihren Geschmak behalten.

Man giesse das zu reinigende Oel in ein Glas oder ein Gefäß von Stein und dergl., aber durchaus nicht von irgend einem Metall, und zwar nur so voll, daß bis zum Rande noch drey bis fünf Zoll leerer Raum übrig bleiben. Dieses Gefäß stellet man in ein volles größeres, das so weit mit kaltem Wasser angefüllt ist, als das Oel in dem darin gesezten Gefässe sich befindet. Dem eingesezten Gefäß mit dem Oehle kann man etwas Papier oder ein Bretchen unterlegen, damit es fest stehe und nicht unmittelbar den Boden des äussern Gefässes berühre. Oben muß es mit Papier zugedekt seyn, damit kein Staub oder sonst etwas hineinfalle, und noch überdies beschwert werden, damit es nicht umfallen könne.

Alsdenn, wenn alles so zubereitet worden, setzet man den ganzen Apparat auf warme Asche, von der es aber nicht stärker erwärmet werden muß, als daß das in dem äussern Gefäß enthaltene Wasser erst nach ein paar Stunden lau oder milchwarm werde, bey welcher Wärme man es ununterbrochen an sechs

Stunden

Stunden erhalten muß. Weil man es aber, wenn der Versuch gelingen soll, mit der Hitze durchaus nicht versehen muß, am allerwenigsten sie auch nur einmal während dessen verstärken, so ist es gut, wenn man sich bey dieser Arbeit eines Thermometers bedient, den man in das Wasser des äussern Gefässes sezet, um sich darnach desto leichter richten zu können, und allezeit gleiche Wärme zu erhalten. Hierbey wird man denn sehen, wie sich allmählig das fremde und schleimichte Wesen, und was das Oel sonst verunreiniget, zu Boden setzen wird. Wenn man alsdenn noch ein paar Stunden mit dieser gelinden Wärme anhält, so wird das Oel so durchsichtig und klar werden, daß gewiß keine fremde Theile darinnen werden zurükgeblieben seyn. Alsdenn nimmt man das Gefäß mit dem Oele aus dem Wasser, stellt es ruhig an einen kühlen Ort, damit sich, wenn sich noch nicht alles gesezt haben sollte, solches noch zu Boden schlage.

Endlich und zulezt wenn es so eine Zeitlang ruhig gestanden, gießt man es durch eine feine Leinwand in ein anderes reines Glas und zwar mit der größten Behutsamkeit, daß nicht der Bodensaz aufgerühret, oder das allergeringste davon wieder unter das Oel komme und alles wieder verderbe, weshalb man auch nicht auf eine Kleinigkeit von Oel mehr oder weniger bey dem Abgiessen sehen muß, da ohnehin das zurükbleibende nicht weggeworfen werden darf, sondern zu andern Dingen gebraucht werden kann. Das so zubereitete Oel kann einige Jahre stehen ohne ranzig zu werden, und bleibt so gut an Geschmak als ein anderes frisches.

Kann man mit dem Erwärmen des Wassers und der Erhaltung der gleichen Wärme noch langsamer verfahren, und das Oel noch länger darin erhalten,

so ist es um vieles besser, je länger es dieser gelinden Wärme ausgesezt bleibt.

Die ganze Arbeit läßt sich auch, wenn das äussere Gefäß von Holz ist, mit darin öfters zugegossenem warmen Wasser verrichten, dann ist es aber rathsam, daß man alles selber thue, ehe man es andern unbedachtsamen Personen überläßt, die durch Uebereilung oder Vernachlässigung alles verderben.

Einige Gewächse, welche dem Federvieh nicht allein schädlich, sondern sogar tödtlich sind.

Darunter stehen wohl die bittern Mandeln oben an, indem sie allem und jedem Federviehe ein tödtliches Gift sind; sobald sie nur etwas davon zu fressen bekommen, werden sie sogleich schwindlich, fallen nieder und sterben, ohne daß man es weiß, womit man dem Viehe zu Hülfe kommen, oder wie man ihm vorbeugen soll.

Einige andere Gewächse aber sind nur diesem oder jenem Federviehe schädlich, als:

Den Gänsen die Petersilie, wovor man sie sehr hüten muß, denn wenn sie auch nur wenig davon fressen, so ist sie ihnen doch ein wahres Gift, und sie müssen ohne Hülfe davon sterben. Die Wicken betäuben sie auf eine kurze Zeit, ohne sie zu tödten.

Den Enten ist hingegen der Zucker ein starkes Gift, von dem man nicht glauben sollte, daß man mit einem Loth bis 5 Quentchen davon eine alte Ente tödten könne.

Den Puten oder Truthühnern ist nichts gefährlicher als der sogenannte Fingerhut, denn alle, die nur das geringste davon fressen, bekommen erst einen

Taumel oder Schwindel, haben sie mehr gefressen, so folgen darauf Zuckungen, und wenn sie denn noch mit dem Leben davon kommen, so bekommen sie doch eine Art von Auszehrung, von der der Tod dem Liede ein Ende macht.

Nicht minder ist ihnen der Schierling gefährlich, haben sie davon gefressen, so ist der Tod unvermeidlich, wo man nicht, wenn man es noch frühzeitig bemerkt und sie nicht viel davon gefressen haben, ihnen mit Baumöhl zu Hülfe kömmt und sie zuweilen noch einmal wieder rettet.

Gleichfalls schadet das Korn den Enten, wenn sie davon fressen, weil sie davon schwindlicht werden; haben sie nicht allzuviel davon gefressen, so erholen sie sich wohl wieder und werden besser, allein man siehet doch, daß es ihnen schädlich ist.

Das Kraut von dem gemeinen Mohn fressen unsere Gänse, wenn es ihnen nebst anderm Futter zugleich gegeben wird, gerne mit, allein gemeiniglich müssen sie es mit dem Tode büssen, und kommen selten mit dem Leben davon, welches die Erfahrung oft bestätigt hat.

Entenfedern so zu bereiten, daß sie zu Betten können gebraucht werden, und sich nicht zusammenballen.

Diese Federn werden von den mehrsten als unbrauchbar weggeworfen, weil sie, so an sich gerissen und in die Betten gestopft, sich in kurzem zusammen ballen und unbrauchbar werden. Dieses zu verhüten, und sich diese Federn nuzbar zu machen, verfahre man mit denselben, ehe sie eingepfropfet werden, folgendermassen:

Man macht einen Kessel voll Wasser kochend, und wirft darein nur so viel lebendigen Kalk, daß es eine ganz schwache Lauge werde; darein legt man denn die Entenfedern und rühret sie um, damit sie alle recht in die Lauge eingeweicht werden, und so läßt man sie damit ein paarmal aufwallen, nimmt sie dann mit einem Körbchen oder kleinen Siebe heraus, spühlt sie öfters in reinem Wasser ab, damit alles von der Kalklauge fortgeschafft werde, was noch daran sitzen geblieben. Hierauf legt man immer eine Handvoll in ein Sieb und stellet es damit auf den Ofen, oder noch besser, in die Sonne, rührt sie öfters um und lockert sie fleissig auf, so werden sie hiervon nicht allein sehr leicht und elastisch, sondern sie verlieren auch gänzlich die schlimme Eigenschaft, sich zusammen zu ballen.

Wie man frisches Fleisch auch ohne Salz ziemlich lange frisch erhalten kann.

Man wickele das frische Fleisch, so man aufzubewahren gedenkt, in ein reines leinenes Tuch, das man mit schönem scharfen Essig, worein eine Zeit zuvor gröblich gestossener Pfeffer geworfen worden, benetzet, und dann in einem kühlen Keller frey aufhänget.

Die umgeschlagene Leinwand wird dann täglich davon einmal abgenommen, ausgewaschen, scharf ausgerungen, wieder umgeschlagen, und mit eben solchem Essig, worin Pfeffer gebeitzet worden, angefeuchtet, und so fährt man fort, bis es sich nicht länger halten lassen will, alsdenn es sogleich zu gebrauchen ist. Auf diese Weise läßt es sich mitten im Sommer so lange gut und frisch erhalten, als bey der Kälte im Winter, nur muß der Keller reche

kühl

kühl und keine Fliegen oder anderes Ungeziefer dazu kommen können, wie auch immer frey und nicht mit einer Seite an irgend einer Wand oder sonst woran hängen.

Pelzwerk, wenn es schmuzig oder sonst unrein geworden, zu waschen.

Zuvörderst lößt man etwas Seife in lauwarmen Wasser auf und schlägt sie durcheinander, hierin wird das Pelzwerk gewaschen, indem man es darin immer hin und her ziehet und dabey öfters streichet. Ist das erste Seifenwasser schmuzig geworden, so gießt man es weg, nimmt frisches und verfährt mit dem Pelzwerk darin eben so wie zuerst, und dieses kann man mit frischem reinem Seifenwasser noch zum drittenmale so machen, wobey man aber das Seifenwasser das zweyte und drittemal etwas wärmer, jedoch nicht kochend machen kann. Nach der leztern Wäsche nimmt man das Pelzwerk aus dem Wasser heraus, hängt es zum Troknen auf und schüttelt es, so ist es fertig und darf weiter nichts damit vorgenommen werden, ausser wenn es nicht recht weiß seyn sollte; denn in dem Falle wird es mit Puder bestreuet und recht gut ausgekämmet.

Wie man die Eichorien noch auf mehrere Art in der Hauswirthschaft nüzlich anwenden kann.

Der Nutzen der Eichorien, die man bisher blos als Zusaz zum Kaffee gebrauchte, ist noch zu wenig bekannt, als daß er hier mit Stillschweigen sollte übergangen werden. Er ist folgender:

a) Die Cichorien zu backen.

Wenn man die Wurzeln, so wie sie an sich sind, vollkommen gereiniget hat, dann taucht man sie in folgende Klare, die zu dem Ende zubereitet worden. Nämlich, man nimmt darzu feines Mehl in einer Schüssel und schlägt zu jedem halben Pfunde desselben nach und nach drey bis vier Eyer nebst etwas Rosenwasser, beliebigen Gewürzen und einen Löffel voll guter Hefen, rührt alles durch einander, und, ist der Teig von den Eyern noch nicht dünne genug, so gießt man noch etwas Bier darzu; doch muß derselbe, damit er in der Folge nicht zu sehr abläuft, wenn etwas darinnen gebacken wird, nicht zu dünne seyn. Diese Klare sezt man dann an einen warmen Ort, daß sie etwas aufgehet, ehe man damit backen will, sie muß aber nicht zu heiß stehen, damit sie sich nicht ansetzet.

Wenn man nun die Cichorienwurzeln in die Klare getaucht hat, so bäkt man sie in heisser abgeklärter Butter.

b) Die Cichorien einzumachen.

Man schälet die Wurzeln, (worzu man die besten ausgesucht hat) ab, legt sie in Wasser, welches man alle Stunden ab- und frisches wieder zugießt, so lange bis sich der bittere Geschmak gänzlich ausgezogen hat. Alsdenn werden sie gesotten und hernach in lange Stücken geschnitten und wenn sie noch zu feucht sind, so läßt man sie in einem Siebe etwas abtroknen. Endlich läutert und siedet man Zucker, thut die Wurzeln darzu, und läßt sie so lange darinnen sieden, bis sich der Zucker an den Rand anhängt und trocken wird, da man es denn vom Feuer hebt, und unter beständigem Rühren erkalten läßt.

c) Ci-

c) Cichorienkeime zu kochen.

Wenn man die Wurzeln zurichten will, so muß man das Harte von dem Weißen hinwegnehmen, das Gelblichte aber einigemal voneinander schneiden, und eine gute Stunde einwässern. Alsdenn nimmt man es heraus, brühet es mit siedendem Wasser und legt es noch einmal ins Kalte.

Endlich legt man sie in eine Kasserolle, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Muskatenblumen, Salz und Pfeffer, und thut noch ein Stük Butter, welches mit Milch durchknetet ist, daran.

d) Cichoriensallat von den Sprößlingen derselben.

Sie werden eben so zugerichtet als wenn man sie kochen wollte, und das Geblichte ein paarmal voneinander geschnitten. Wenn die Bitterkeit in kaltem Wasser ausgezogen ist, so wäscht man sie sauber ab, und richtet sie mit Weinessig und gutem Baumöl an.

Oder man kann auch die Sprößlinge zuvor ein wenig mit Essig und Pfeffer, wie auch mit Salz mariniren und hernach erst wie andern Sallat zurichten. Dieser Sallat hat auch den Vortheil, daß man denselben fast zu allen Zeiten haben kann, wenn man sich die Mühe geben will, folgende Anstalten darzu zu machen. Man nimmt nämlich ein Fäßchen, bohrt in dasselbe von allen Seiten rund herum Löcher und legt im Herbste vor jedes Loch eine Cichorienwurzel, und zwar dergestalt, daß der Keim zum Loche heraus siehet, den Zwischenraum in dem Fäßchen zwischen den Wurzeln füllet man mit einer Mischung von Gartenerde und Sand zu gleichen Theilen gemengt, aus,

bis das Fäßchen voll ist. Alsdenn dekt man es mit einem Deckel zu, und sezt es an einen temperirten Ort, wo man es zuweilen anfeuchtet.

Die Wurzeln werden hierauf anfangen zu treiben, deren Sprößlinge man denn im Winter auf die eben angeführte Art zu einem recht schönen und angenehmen Sallat brauchen kann.

e) Die Eichorienwurzeln in Essig einzumachen.

Die Wurzeln, welche auf solche Art zubereitet worden, kann man im Winter ebenfalls als Sallat gebrauchen. Sie müssen zu dem Ende ebenfalls geschält, gewässert und gekocht werden. Alsdenn läßt man das Wasser gut davon ablaufen, legt sie in ein Einmacheglas oder in einen Topf von Steingut und gießt Baumöhl und Essig, in welchem etwas Salz zerlassen worden ist, darauf.

f) Die Eichorienwurzel warm zuzurichten.

Man muß von den Wurzeln die schwarze Haut abschälen und den Kern herausnehmen, sie sodann einige Stunden in frisches Wasser legen und ferner in siedendem Wasser beynahe weich kochen lassen. Hierauf seihet man das Wasser davon ab und versuchet, ob sie noch sehr bitter sind, und in diesem Falle legt man sie noch einmal in frisches Wasser. Alsdenn sezt man sie wieder mit Fleischbrühe an das Feuer, thut ein Stük Butter, Muskatenblumen, Pfeffer und Salz darzu, macht es mit geriebener Semmel, oder einem Stük Butter, welches in Mehl umgewendet worden ist, säumig oder diklich, und läßt die Wurzeln vollends gar kochen. Will man sie aber lieber sauer speisen,

so macht man eine Sauce von Wein, Weinessig, Zucker und Butter darüber und legirt sie mit Eyerdottern ab.

Verfertigung des Marzipans.

Dieses ist eine Art Zuckergebackenes, von süssen Mandeln, Haselnüssen, Pistacien, bittern Mandeln, Apricosen, Pfirsichkernen u. dergl., welches auf mancherley Art zubereitet wird, wobey es auf die Verfertigung des Teiges am meisten ankommt. Die Conditor's machen ihn insgesamt, aber doch behält noch immer der Preussische, der in Königsberg gemacht wird, den Vorzug.

Zur Verfertigung desselben nimmt man z. B. ein Pfund gehörig abgezogene Mandeln, die eine Zeitlang in kaltem Wasser gelegen haben, und wieder getroknet worden. Diese stößt man in einem steinernen Mörser ganz zu Mus, während der Zeit man sie immer mit Orangeblüthenwasser anfeuchtet, oder auch an dessen Stelle mit Rosenwasser, oder nach Belieben mit allen beiden, wenn sie zuvor mit einander vermischt worden. Dieses Anfeuchten geschiehet deswegen, damit die Mandeln durch das Stossen nicht ölicht werden sollen, welches geschehen würde, wenn kein Wasser darzu käme, sonst würde der Marzipan ganz unschmakhaft werden.

Sind die Mandeln fein genug gestossen, so mischt man ein Pfund feinen zerstossenen, durchgesiebten feinen Rafinadezucker darunter, und macht alles zu einem dicken Brey, welchen man zulezt durch ein Haarsieb oder Tuch reibet.

Hierauf siedet man diesen Teig auf einem gelinden Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne

losgiebt, und rühret ihn fleißig um, daß er nicht verbrennet.

Sobald er aber genug gesotten ist, gießt man ihn in steinerne Geschirre, die vorhero mit Zucker wohl bestreuet seyn müssen, daß er sich nicht anhänget. Wenn er darin kalt geworden, legt man ihn auf einen Tisch und arbeitet ihn mit einem Mangelholze, wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach Gefallen allerley Formen oder Figuren. Diese werden alsdenn in einem Ofen gebacken, und wenn man sie da herausgenommen hat, streicht man mit Eiß darüber, schiebt sie wieder in den Ofen, damit das aufgestrichene Eiß abtrockne.

Bey großen Marzipanen pflegt man zugleich mit dem Eiß Pistazien, Citronen- oder Pomeranzenschalen, Citronat und dergleichen darauf zu stecken.

Aus eben diesem Teige macht man auch grosse und kleine Tortenboden und füllet sie mit weichen Confituren, welches gemeiniglich gefüllter Marzipan genennt wird.

Oder man rollt den Teig unter einem Brete, welches, so wie der Teig, fleissig mit gestossenem Zucker bestreuet werden muß, rund, lang oder schmal, und formt daraus allerhand Figuren, z. B. Buchstaben, verzogene Nahmen, Wappen, Blumen u. dergl. und läßt es in einem Ofen gehörig abbacken. Diese Art wird gesponnener Marzipan genannt, und dienet hauptsächlich, Schüsseln und andere Confituren damit zu garniren.

Man macht auch sehr vielerley Arten von Marzipan, wovon in der Folge die vorzüglichsten beschrieben werden sollen, gegenwärtig mag der nachstehende zur Probe dienen.

Glänzenden Marzipan zu machen.

Man reibt drey viertel Pfund abgezogene Valenzmandeln in einem Reibenapf recht fein, und tröpfelt nach und nach Rosenwasser darzu, damit die Mandeln nicht ölicht werden. Hernach schüttet man drey viertel Pfund klein gestossenen feinen Zucker in eine Schale und rühret denselben mit den Mandeln aufs beste ab, damit der Teig recht glatt wird.

Alsdenn streichet man die abgerührten Mandeln, eines guten Messerrückens dik, auf rautenartig geschnittene Oblaten, taucht hernach ein subtiles hölzernes Spatelchen in etwas Rosenwasser und überstreichet den aufgestrichenen Mandelteig damit, bestreuet ihn mit Zucker, und beleget ihn alsdenn wieder mit Mandelteig. Dann fähret man mit diesem Spatelchen wieder darüber, nezt aber die Mandeln nicht allzusehr, weil sie nur damit glatt gemacht werden. Dieses wiederholet man zu drey verschiedenenmalen. Hernach legt man den Marzipan auf ein rundes Blech, sezt es damit in eine Tortenpfanne, macht eine Kohlengluth auf den kupfernen Deckel, damit sie geschwind aufgehen; man muß aber darauf Achtung geben, daß der Marzipan nicht braun wird, und so läßt man ihn ohngefehr eine Stunde backen.

Marzipan von Salz.

Man troknet gutes weißes Salz, und stösset es ganz fein. Alsdenn drücket man in Rosenwasser geweichten Tragant, der aber nicht zu dünne seyn darf, durch ein Tuch, und streicht ihn mit einem Messer auf einem hölzernen Teller so lange hin und wieder, bis er so weiß wie Schnee wird.

Dann macht man das Salz damit an, daß ein

guter Teig daraus wird, und will man denselben wohlriechend haben, so nimmt man etwas Bisam oder Moschus darunter, formt ihn wie andern Marzipan, läßt ihn auf einem Ofen trocken werden, und macht einen Spiegel darauf, wie auf den andern Marzipanarten gewöhnlich ist.

Wenn dieser Marzipan recht gemacht ist, so hat er das Ansehen des schönsten Zuckers, aber auch den vollkommensten Salzgeschmak.

Ein Mittel, das Gerinnen oder Sauerwerden der Milch zu verhindern.

Die Milch wird oft und besonders im Sommer in sehr kurzer Zeit säuerlich, und labt sich oder läuft zusammen, sobald sie an das Feuer gebracht wird und gesotten werden soll. Wenn man dieses befürchtet, so kann man etwas sehr weniges, etwa einer kleinen halben Bohne großes Stükchen gereinigtes Alkali oder Potasche auf ein Maas Milch hineinwerfen, zu eben der Zeit, wenn man solche aufs Feuer setzen will.

Durch dieses Mittel wird die Säure, die in der Milch verborgen gewesen, und das Gerinnen der Milch verursacht, absorbiret, so daß sie in derselben keine Scheidung zuwege bringen kann.

Eben dieses Mittel dienet auch, wenn Reis oder Hirse mit Milch gekocht werden soll, daß sie nicht gerinne, welches sonst zuweilen durch die in diesem Körper verstekte Säure geschiehet.

Suppe von frischen Heringen zu machen.

Man nimmt zu ohngefehr zwey Quart Suppe vier frische Heringe, wässert sie so lange, bis sie gar

nicht

nicht mehr salzig sind, schält sie dann und macht die Filets von den Gräten ab, sucht alle Gräten sorgfältig heraus und schneidet jedes derselben in zwey Stücke. Dann hakt man zwey Zwiebeln nebst etwas Petersilie recht fein, läßt ein viertel Pfund aufgeklärte Butter in einer Kasserolle heiß werden, thut die Zwiebeln und Petersilie hinein, und schwitzet sie meistens gar, gießt ein achtel Quart süsse Sahne hinzu und legt die Filets von den Heringen hinein, dekt sie zu und läßt sie bey gelindem Feuer dünsten und sezt sie dann zurük.

Hierauf schneidet man etliche Köpfe Sellerie, gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Porren und einer Handvoll Petersilie in Scheiben, schwizt es mit einem Stük Butter in einem Kessel, bis es schäumt, gießt zwey Quart Erbsenbrühe darauf, thut die Rinde von zwey Semmeln hinzu, läßt es eine halbe Stunde lang zusammen kochen, thut dann einige Anrichtelöffel von Erbsen aus der Bouillon nebst zehn hart gekochten Eyerdottern und einem viertel Pfund gut gereinigten Sardellen in einen Reibestein, und stößt alles miteinander recht fein, löst es mit einem halben Quart saurer Sahne auf, thut es zu der Suppe, und streicht sie durch ein Haarsieb, salzet sie behutsam und stellet sie heiß, schneidet etwas Rinde von Roggenbrod in dünne Scheiben und läßt es im Bakofen recht hart troknen, thut es in die Suppenschale und gießt die Suppe kochend heiß darüber; man kann auch kleine Klümpchen oder Klöße von Hecht- oder Karpfenfarce in die Suppe geben, auch junge Erbsen in Butter und ihrem eigenen Safte gar kochen und in die Suppe thun. In diesem Falle läßt man aber das Roggenbrod entweder ganz und gar weg oder nimmt nur sehr wenig davon.

Von den Finnen an den Schweinen.

Es ist noch nicht lange her, seitdem die Naturforscher entdeckt haben, daß die Finnen der Schweine eigene Würmer sind, die sich in dem Fleische der Würmer erzeugen, und auch noch nicht lange, daß man gefunden, daß dergleichen Fleisch unschädlich sey, und also der Widerwille und Eckel dafür noch im Vorurtheil bestehen, welches aber sobald noch nicht aufhören wird. Soviel ist indeß gewiß, wer sich aufs äusserste vor dem finnigten Fleische fürchtet, der muß gar kein Schweinefleisch essen, weil es eine höchst seltene Sache ist, wenn einmal ein Schwein gar keine Finnen haben sollte; ein Wunder ist es, wenn ein zahmes einmal davon befreyet ist. Daß sie nicht immer bemerkt werden, rühret daher, daß sie zuweilen so klein sind, daß ein Unerfahrner sie gar nicht siehet oder findet. Manches Fleisch ist davon so voll, daß in einem Pfunde sich wohl dreyßig und mehrere heraus suchen lassen. Hingegen ist es sonderbar, daß die wilden Schweine, die doch von eben der Race als unsre zahmen sind, gar keine bekommen, oder daß man bis jetzo noch keine Finnen in dem Fleische davon entdekt hat; dieses zeiget deutlich, daß diese Krankheit oder Zufall von keiner andern Ursache als vom Futter oder Unreinlichkeit, und am ersten wohl von beyden zugleich herrühren müsse, welches um so sicherer ist, da es sich erweiset, daß je schlechter und unordentlicher die Schweine gefüttert, und je unreinlicher sie in den Ställen gehalten werden, desto mehr Finnen haben sie, und dann ist dieses ein anderer Beweiß davon, daß die Schweine durch Arzneymittel, gehöriges Futter und reinliche Wartung bald wieder davon befreyet werden können.

Ungeachtet nun das finnigte Schweinefleisch nicht

als gesund befunden worden, so ist es doch keinem zu verdenken, wenn er sich des Widerwillens wegen dafür in Acht nimmt und sich des Rechts bedienet, wenn er dergleichen vom Schlächter oder Verkäufer erhalten hat, daß er es gegen Erstattung des gegebenen Kaufgeldes, zurükgiebet, oder anderes Fleisch dagegen annimmt.

In frisch geschlachtetem Schweinefleisch sehen die Finnen wie kleine gelblichte Perlen aus, wenn das Fleisch aber geräuchert worden, haben sie das Ansehen wie feine Buchwaitzengrütze, und das Fleisch, wenn man es so roh genießt, knirscht zwischen den Zähnen, wird es aber gekocht, so schwellen sie mit auf, und haben eine Kreideweiße- oder Kalkfarbe.

Ob lebendige Schweine Finnen haben, ist zu erkennen, wenn sie schreyen und ihre Stimme sehr rauh und heiser ist; ferner wenn sie kleine Blasen oder kleine Blattern auf, unter, oder neben der Zunge haben; und endlich, wenn man ihnen zwischen den Ohren und hinten bey den Hüften, von ihren Vorsten einige herausziehet, und an den Wurzeln derselben, so weit sie in der Haut gestekt haben, bemerket, daß sie blutig oder gelbröthlich sind.

Zur Verhütung, daß die Käufer nicht angeführet werden, hat man an einigen Orten Schweineschauer angestellt, die bey dem Kauf der Schweine untersuchen, ob sie Finnen haben oder nicht.

Diese werfen das Schwein nieder, ziehen vermittelst eines in der Hand habenden roth tuchenen Läppchens dem Schweine die Zunge heraus, wodurch man gleich sehen kann, ob es Finnen hat oder nicht; denn im ersten Falle zeigen sie sich gleich unter der Haut wie große weiße Hirsekörner.

Dieses sind aber blos die äusserlichen Finnen, die innern sind erst nach dem Schlachten zu entdecken.

Mittel, die Blatterflecken zu vertreiben.

Wann die Blattern ganz weg sind, so nehme man Kälberfüsse, so viel man will, thue sie in einen Topf, lasse sie recht weich sieden, alsdann erkalten; thue das Fett, welches oben schwimmet, hinweg; nehme die Brühe, lasse sie wieder aufkochen, seihe sie durch ein reines Tuch und wasche damit die Flecken so übrig geblieben sind.

Von den vornehmsten Krankheiten des Schaafviehes.

Da die Schaafzucht auch einen großen Theil der Wirthschaft ausmacht, so ist dem Besitzer derselben eine Kenntniß der Heilmittel der bei den Schaafen gewöhnlichen Krankheiten gewiß von großer Wichtigkeit. Ob die Schaafe gesund oder krank sind, kann man aus der Farbe der Augenlieder sehen. Sind diese roth, so sind sie gesund; wenn sie aber braun oder bleichäugig sind, und wenig Röthe in den Augen haben, so sind sie gewiß anstößig. Die vorzüglichsten Krankheiten der Schaafe sind folgende:

1) Die Schaafraude oder das Räppichtseyn der Schaafe. Feuchte Witterung, sumpfigte Wiesen, verschlemmtes mosigtes Gras und Heu scheinen die eigentlichen Ursachen dieser Krankheit zu seyn. Die Raude giebt sich folgendermasen zu erkennen: die Schaafe fangen auf den Hinterfüssen an zu hinken. Wenn man nachfühlet, so findet man zwischen dem Felle kleine Knoten; auf dem Felle zeigen sich dunkle Flecken, und alsdann äussert sich auf dem ganzen Körper ein Ausschlagsschorf, der ansteckend

steckend ist. Die raudigen Schaafe müssen alsdenn von den gesunden abgesondert werden. Das zuverläßigste Mittel wider die Raude ist der orientalische Moschus, wovon man einem Schaafe etliche Tage hintereinander täglich 5 bis 6 Gran eingiebt. Das Kardobenediktenkraut thut ebenfalls vortrefliche Wirkung. Noch kräftiger wirkt es, wenn man es mit Entianwurzel und Wermuth von jedem ein halb Pfund und mit 8 Loth Schwefel, als Pulver vermischt, giebt. Wenn die Augenlieder und Nase von der Raude stark angegriffen werden, wovon diese öfters zusammenwachsen, und die Schaafe blind werden, muß man diese Theile täglich etlichemal mit süssem Milchrahm beschmieren. Wenn diese Kurart nicht hinreichen sollte, so müssen die raudigen Schaafe eben so, wie das krätzige Rindvieh behandelt werden. Die beste Fütterung bey dieser Raude ist trockenes Heu, weiches Brod, und reines Wasser mit Gerstenmehl vermischt.

2) Die Schaafläuse. Das beste Mittel dagegen ist eine Abkochung des Rauchtabaks in Wasser, womit man die Schaafe wäschet. Man darf auch nur gestossenen Petersiliensaamen in die Wolle streuen.

3) Der Rotz oder Strauchen der Schaafe. Der Rotz ist ein zäher Schleim, welcher den Schaafen aus der Nase fließet, wobei die Nase und der Kopf etwas aufschwellet. Wenn sich dieser Schleim auf die Lunge versetzet, so entstehet ein beständiger Husten, und es erfolgt die Lungensucht. Das Uebel entsteht gemeiniglich von kalter regnerigter Witterung und von schlechtem, stehendem Wasser. Man heilt diese Krankheit mit folgender Lecke: Alantwurzel,

weisse Pimpinellwurzel, Ysopkraut, Hollunderblüthe, von jedem ein Pfund. Alles zu Pulver gemacht, und mit Salz vermischt, wovon man einem Schaafe täglich etliche Loth zu lecken giebt. Wenn das Uebel sehr hartnäckig ist, so beschmieret man dabey die Nasenlöcher mit einem Teige aus gestossenem Kümmelsaamen zwey Loth, Kampfer ein Quentlein, mit einem Löffel Baumöl befeuchtet, und in einen Teig gerieben. Die Schaafe müssen vor aller Nässe verwahret werden, troknes gutes Heu und Brod und Gerstenmehl und Salz bekommen.

4) Die Lungen- und Schwindsucht Diese äussert sich bei den Schaafen durch ein beständiges Husten. Die Wolle fällt aus; das Zahnfleisch wird weiß; die Füsse werden widernatürlich warm, und der Körper zehrt ab. Diese Krankheit entsteht vom Staube, welchen die Schaafe beym Laufen und Fressen mit dem Futter einschnaufen, und von dem Rotze. Folgende Lecke ist das heilsamste Mittel: Veigelwurzel, Alantwurzel, von jedem 8 Loth, Süßholz, Körbelkraut, Ehrenpreis, von jedem 2 Loth; alles zu Pulver gemacht, und einem Schaaf täglich dreymal ein Loth davon zum Lecken gegeben, oder mit Wasser eingegossen. Die heilsamste Fütterung ist das Schwarzbeerkraut, das Körbelkraut mit breitem Wegerich, Ehrenpreis und Huflattig. Zum Saufen giebt man das Käsewasser, mit vier Theilen reinem Brunnenwasser vermischt, oder auch Wasser mit Gerstenmehl.

5) Die Egelschnecken. Die Egel- oder Igelschnecken sind kleine Würmer, die eine Art von schwarzen Schnecken sind. Die Schaafe bekommen und

verschlucken sie auf der Weide in sumpfigten Gegenden und in schlechten stehenden Wassern. Diese Würmer kommen durch den Gallengang in die Leber, welche sie zernagen, wovon tödliche Entzündungen, Verstopfungen und Geschwüre entstehen, woran eine unglaubliche Menge Schaafe krepiren. Man kann versichert seyn, daß die Schaafe Igelschnecken bekommen und bey sich haben, wenn sie im Sommer fette Weide gehabt, und auf sumpfigten Gegenden schlemmigtes Gras gefressen und schlechtes Wasser gesoffen haben; wenn sie gegen den Herbst bleiche Augenliederränder haben, wenn sie in der rechten Seite aufgetrieben sind. Das Salz ist auch in dieser Krankheit das vorzüglichste Mittel zur Verhütung dieser üblen Folgen; man gebe daher den Schaafen viermal des Jahres so viel Salz, als sie nur lecken mögen. Das Salz tödtet diese Würmer am zuverläßigsten, nur muß es da häufig gegeben werden.

6) Die Entzündung der Leber. Wenn durch die Igelschnecken, oder durch eine andere Ursache eine Entzündung in der Leber entstanden, so erkennet man solche daran, wenn die Schaafe einen Frost und eine darauf folgende Hitze bekommen; wenn darnach der ganze Leib, besonders aber die Ohren, die Füsse und das Maul heiß werden; wenn sie bey einem Druk unter den kurzen Ribben in der rechten Seite einen Schmerz äussern; wenn sie dabey viel saufen und gut fressen; wenn der Puls am Hals geschwind und stark schlägt. Die Entzündung der Leber ist äusserst schwer zu heilen, leichter ist sie nach vorhergehendem Abschnitt abzuhalten. Jedoch kann man mit folgendem Mittel bisweilen viel ausrichten. Man lasse ein halb Pfund Blut aus der Nasenader,

welche von dem Auge zur Nase hinläuft; dann gebe man das Gerstenwasser mit Salpeter häufig zum Saufen, und sodann gebe man hierbey alle 2 Stunden ein halb Quintlein von folgendem Pulver: Austerschaalen ein Loth und Kampfer 20 Gran, welcher vorher mit einem Oel abgerieben worden.

7) Die Verstopfung und Verhärtung der Leber. Die Kennzeichen von diesem den Schaafen sehr gewöhnlichen und gleichermasen auch am gewönlichsten von den Igelschnecken entstehendem Uebel, sind ein merklich schmerzhafter Geschwulst unter den kurzen Ribben rechter Seits, ein beschwerliches Athemholen, ein beständiger Husten, wobey der Speichel zähe, und für die Schaafe abzehrend ist. Die Gelb- und Wassersucht ist meistens der Uebergang zum Tod. Die besten Mittel dagegen sind, jedoch Anfangs nur, wenn das Uebel noch nicht so weit gekommen ist, täglich dreymal einer Muskatennuß groß venetianische Seife, und täglich ein Quentchen von den gepülverten Schierlingsblättern. Zum Fressen ist trockenes, gutes Futter von bittern balsamischen Bergkräutern, das vorzüglichste; zum Saufen giebt man einen Absud von Röhrlkraut mit Salz.

8) Die Gelbsucht. Sie entsteht meistentheils von der Verhärtung der Leber. Man erkennt sie vorzüglich daran, wenn das Wasser in den Augen gelb ist. Die Kur der Gelbsucht ist die nemliche, die bey der Verhärtung der Leber angewendet werden muß. Vorzüglich heilsam beweiset sich der Trank von Röhrlkrautwurzeln und den Graswurzeln.

9) Die Wassersucht. Auch diese ist die gewöhnlichste Folge von der Verhärtung der Leber. Ein

Schaaf

Schaaf hat aber die Wassersucht, wenn der Bauch, die Füsse, der Kopf, und besonders der untere Kinnbacken mehr oder weniger geschwollen sind. Die Freßlust ist natürlich. Die Wassersucht ist bey den Schaafen nicht leicht zu heilen. Die wirksamsten Mittel sind folgende: Schierlingskrautextract, venetianische Seife, von jedem 1 Loth, Meerzwiebel 2 Quentlein. Alles mit etwas Wasser zu einem Teige gerieben, und davon einem Schaaf täglich dreymal zehn bis zwölf Gran in Wasser zerschmolzen, eingegeben. Die Wirkung dieses Mittels wird dadurch verstärkt, wenn man etwas Schwalbenwurzel in Wasser kocht, und dieses Dekokt mit dem Getränke vermischt. Die bittern Kräuter werden dabey mit vorzüglichem Nutzen gefüttert. Die Erkältung muß hauptsächlich vermieden werden.

10) Die Darmgicht, oder das Grimmen entsteht bey den Schaafen vorzüglich von den Igelschnecken; dann aber auch von andern Würmern, welche durch ihr beständiges Nagen an den Gedärmen und dem Magen einen empfindlichen Reiz oder Schmerz verursachen, wovon nicht selten eine Entzündung in diesen Eingeweiden entsteht. Bey diesem Uebel scharren die Schaafe mit den Füssen; sie fallen nieder und wälzen sich; die Ohren sind kalt; sie krümmen sich zusammen, schwitzen ängstlich und fressen nichts. Wenn das Uebel noch nicht weit gekommen, so hilft eine Lecke von gleichviel Salz und dem Pulver von Wermuth. Wenn aber bereits eine Entzündung der Gedärme entstanden, indem das Uebel schon einige Tage angehalten hat, der Leib hartnäckig verstopft und der Durst groß ist, so muß man statt jenes Mittels, gleich eine Ader am Kopfe öfnen lassen, und sodann giebt man von folgendem Dekokt alle

halbe Stunden ein Trinkglas voll: Eibischkraut und Wurzeln, oder Pappeln 4 Loth, beydes eine halbe Stunde in einem Maas Wasser gekocht, durchgeseihet, und ein Quentlein Salpeter darinnen aufgelößt. Und von eben diesem Dekokt nimmt man 1 Pfund, und mischt es mit 4 Loth Baum- oder Leinöhl, und giebt dieses alle zwey Stunden als Clystir. Zum ordinären Getränk giebt man Gerstenwasser, und zum Fressen sind Södden von guten Pflanzen mit Gerstenmehl vorzüglich heilsam.

11) Die Würmer. Die Gegenwart derselben offenbahret sich hauptsächlich dadurch, wenn sich die Schaafe mit der Nase auf dem Boden reiben; wenn sie des Morgens vorzüglich Durst haben, und des Tages überhaupt eine große Freßbegierde zeigen, dabey sie gleichwohl immer mager bleiben; wenn der Bauch widernatürlich aufgetrieben ist, und wenn Würmer mit dem Unrathe abgehen. Das zuverläßigste Mittel wider die Würmer, sind die zu Pulver gestossene grosse welsche Nußschalen, wovon man einem Schaafe täglich eine Messerspitze voll eingiebt. Oder, man kocht diese Schalen in Wasser ab, und giebt von diesem Dekokt täglich etliche Löffel voll.

12) Der Schwindel. Wenn sich ein Schaaf immer nach einer Seite im Kreis herumdrehet, dabey strauchelt und fällt und sodann jählings wieder aufspringt, so nennet man diesen widernatürlichen Zustand den Schwindel, das Wörfigseyn. Sehr oft hilft eine Maulschelle, die man dem Schaafe an der Seite giebt, wohin es sich drehet, augenbliklich. Will dieses Mittel nichts helfen, so wirken: gequetschte Wachholderbeeren, 8 Loth; venetianische Seife 1 Loth; präparirte Meerzwiebel 1 Quentlein, wovon man

man einem Schaafe täglich dreymal ein Quentchen giebt. Die Fütterung muß aus magerem Heu bestehen, und zum Getrank ist ein Dekokt von Wachholderbeeren das diensamste. Alle Erkältungen müssen vermieden werden.

13) Aeusserliche Verletzungen, als Quetschungen, Wunden, Beinbrüche und Verrenkungen. Quetschungen, wo keine Wunden dabey sind, werden mit folgenden Umschlägen geheilet: Eine Handvoll Wermuth in einem halben Maas Wasser etliche Minuten lang gekocht, in dem durchgeseiheten Dekokt 2 Loth Seife aufgelößt, und noch 4 bis 6 Löffel voll Weinessig darzu gemischt. Hiermit wird ein vierfacher Lappen angefeuchtet, und täglich dreymal lauwarm aufgelegt. Wenn die Quetschung mit einer Wunde verbunden ist, so scheert man die Wolle von dem Flecke weg, legt einen Bausch mit Honig bestrichen, und über diesen vorige Bähung auf. Eine einfache Wunde wird mit einem Pflaster aus gleichviel Wachs und Terpentin verbunden und geheilet. Ein Beinbruch wird am besten durch die gehörige Einrichtung und Verbindung mit einem doppelten Leinwandverband, welcher mit Branntewein befeuchtet wird, geheilet. Oder, man verbindet den Bruch mit einem Pflaster, welches aus drey Loth weisem Pech, 1 Loth gelben Wachs, Terpentin, Schwarzwurzel und rothem Bolus, von iedem ein halb Loth, bestehet. Ist der Beinbruch mit einer Wunde verbunden, so muß man diese freylassen, um sie mit obigem Terpentin- und Wachspflaster verbinden zu können, ohne den ganzen Verband abnehmen zu dürfen. Sollte nach einem Beinbruche eine Steifigkeit des Gliedes zurükbleiben, so beschmiert man das Glied täglich einmal mit einer Salbe aus

Butter

Butter und Lorberöl. Die Verrenkungen werden eben so behandelt wie die Quetschungen, nur müssen die verrenkten Glieder vorher noch gehörig eingerichtet und mit einem schiklichen Verbande versehen werden.

Verwahrungsmittel bey Pferden und Rindvieh für Fliegen.

Um zu verhindern, daß die Pferde nicht von Bremsen gestochen werden, darf man es nur mit dem Saft von Kürbisblättern, oder mit Wasser, worin gestossene Lorbeer gesotten worden, bestreichen.

Die Fuhrleute ziehen Hanf samt dem Kraut aus, und bestreichen damit die Pferde stark. Der Saft von Attichkraut und Knoblauch, mit Schmeer in einer Pfanne gedämpft, und mit einem Lappen die Stelle bestrichen, welche das Thier nicht vertheidigen kann. Oder: Tannenzäpfen in Wasser gekocht, und das Thier damit gewaschen; Oder: welsche Nußschalen und Blätter in Wasser gekocht, sind auch von vortreflicher Wirkung, und halten durch den starken und bittern Geruch das Ungezieser ab.

Von den verschiedenen Arten zu pfropfen.

Das Pfropfen und Fortpflanzen wird auf fünferley Art vorgenommen. 1) Das Aeugeln wird eingetheilt in Früh- und Spätäugeln. 2) In den Spalt. 3) Zwischen der Rinde. 4) In den Kerb. 5) Mit dem Röhrlein, dieses nennt man auch Teicheln. Das Früh- und Spätäugeln wird bey allem Stein- und Kernobst vorgenommen. Es

ist

ist hierbey kein andrer Unterschied im Handgriffe, als daß das Frühäugeln im Junius geschieht, und daß man den Wildstamm ohngefähr vier Finger hoch über der Pfropfstelle absäget, sobald man das Auge hineingeschoben hat. Das Spätäugeln geschieht hingegen im Julius, August und September, und man beschneidet zwar ebenfalls auf obgedachte Weise den Stamm, aber nicht eher als in dem folgenden Monat April. Soll diese Oculirung glüklich von Statten gehen, so nehme man zeitige Triebreiser mit guten reifen Augen, die sich im Frühlinge am ersten gesezt haben, denn die späten sind gar zu weichlich.

Sobald man diese Reiser vom Baume abgelöset hat, muß man ihnen bis an den Stiel die Blätter benehmen, weil in dessen Ermangelung die Augen bald verwelken. Wenn man das äusserste Ende der Reiser in Wasser oder fette Erde leget, und sie nicht über anderthalb Fuß lang sind, so kann man sie drey bis vier Tage ohne Gefahr bewahren. Sie werden auch wohl in etliche Theile geschnitten, wo ihre Länge bis zween Fuß gehet. Zu Birn- Aepfel- und Pflaumbäumen sind die einfachen Augen eben so gut als die doppelten, aber die Pfirschreiser müssen doppelte und dreyfache Augen haben. An dem Stamme, den man pfropfen will, suche man einen ebnen platten Ort aus, und mache in demselben zween Einschnitte, welche den Buchstaben T vorstellen, und von welchen der heruntergehende ohngefähr ein oder anderthalb Zoll lang seyn muß. Nach dem geschehenen Einschnitt muß das Auge bald eingesezt werden, damit es noch diejenige Feuchtigkeit finde, welche es mit dem Wildstamme ver-

leimen

leimen und vereinigen muß. Die Abnehmung des Auges geschicht folgendermassen:

Man macht an demjenigen Orte des Reises, wo sich ein gutes Auge zeigt, einen Einschnitt, in der Gestalt eines A, und drücket hernächst die eine Seite der Kerbe nach dem Auge hin, welches in dem Bezirke der Einschneidung lieget, und lößet also das Auge behende vom Reise ab. Dieses kann man sehr gemächlich auf solchen Reisern verrichten, welche einen überflüssigen Saft haben; sind sie aber trocken, so muß man das Auge mit etwas Holz dergestalt abnehmen, daß man das Pfropfmesser oben vom Auge an, bis unten hinaus ganz gelinde unter der Rinde herziehet, und die auf eine solche Art geschehene Ablösung durch einen sanften Biß an dem Orte, wo das Auge sizt, noch leichter machet.

Es ist dieses insonderheit bey den Pfirschen wohl in Acht zu nehmen. Bey den Kernfrüchten kann man das Auge nicht wohl ablösen, wo man nicht unter demselben etwas Holz mit wegstreifet. Sobald das Auge abgenommen ist, gebe man Achtung, ob der inwendige Keim, durch welchen der Saft zu Ansezung eines neuen Zweiges kommen muß, noch an dem abgelöseten Auge fest sitzet, und wo dem so ist, so nimmt man das Auge an dem Ende der Blätter, die man ihm gelassen hat, zwischen die trockenen Lippen, ohne daß der Speichel es berühren kann, und lößet hienächst mit dem platten Messerstiele die Haut oder Rinde an dem Einschnitt auf beyden Seiten etwas auf, setzet das Auge länglich herunter in den Einschnitt, dergestalt: daß die Spitze des Auges gegen den Horizontalschnitt zu liegen komme, und das ganze Schildlein in die gemachte Oefnung trete, auch von den vorhin aufgelöseten beyden Flügeln der Rinde

wieder zugedekt werde, doch so, daß das Auge frey und unbedekt bleibe.

Hierauf bindet man das Schildlein, die aufgeschälte Rinde und den Zweig mit Flachs behende zusammen, damit sie in einander wachsen mögen. In dem Winter nimmt man den Flachs gelinde ab, und wenn man es unterläßt, so wird sowohl der Ort, wo der Flachs sitzet, als was drüber ist, vergehen, weil der Saft in seinem Lauf verhindert worden, und bis an das äusserste Ende des Zweiges nicht durchdringen können. Der Stamm, den man äugeln will, muß in seinem vollen Safte stehen, und wo er wegen einer trockenen Jahreszeit etwa Mangel daran hat, so muß man warten, bis ein Regen fällt, der den Saft in die Höhe treibt. Bey den Birnbäumen ist es nicht einerley, was man für Reiser zum Aeugeln gebrauche. Die gerade aufstehenden sind die besten; denn diejenigen, welche seit- oder niederwärts gehangen haben, werden durch die von ihnen genommenen Augen auch eben solche krummstehende Reiser hervortreiben.

Das Pfropfen im Spalt bekommt zwar allen Fruchtbäumen, jedoch dem Steinobst und insonderheit den Pfirschen nicht so gut als dem Kernobst. Der Wildstamm muß im Umkreiß an dem Orte, wo er gepfropfet werden soll, drey oder vier Zoll haben. Es wird derselbe sechs Zoll hoch über der Erde, wo er am glattesten und geradesten ist, mit einer Baumsäge behende abgestossen, das abgesezte Ende wird, wenn es schräge ist, der Rehfuß genannt, und nur ein Reis auf dasselbe gepfropft, ist es aber flach abgenommen, so heisset man es die Krone und pfropfet 2 Reiser darauf. Dieses abgesezte Ende wird mit einem Messer glatt gemacht, und der Stamm ge-

spalten, doch so, daß der Kern unverlezt bleibe. Hiernächst schneidet man das Reischen anderthalb Zoll lang wie einen Kiel zu, läßt ihm auf der einen Seite soviel Rinde als auf der andern, und giebt Achtung, daß das Reis oberhalb dem Schnitte drey oder vier gute Augen habe. Wenn man nun dasselbe vorher ein paar Stunden ins Wasser geleget hat, so stekt man es dergestalt in den Spalt, daß seine Rinde genau mit der Rinde des Stammes zusammen treffen und der Absaz gehebe auf den Stamm zu sitzen kommen, insonderheit aber der Saft des Stammes mit dem Safte des Reischens genau zusammen treffen und sich vereinigen kann, weil es nicht genug ist, daß blos die Rinden gut auf einander passen, indem das Wachsthum des Baumes nicht von den Rinden, sondern von den Säften seinen Ursprung hat. Endlich legt man etwas Moos an die Spalte, damit das Regenwasser hineindringe, bestreichet hernach dieselbe mit Thonerde oder Baumwachs, und verbindet sie mit Weidengerten.

Das Pfropfen zwischen der Rinde geschicht nur an solchen Stämmen, welche mehr als 3 oder 4 Zoll im Durchschnitt halten, und die man nicht spalten kann. Man nimmt hierzu Reiser, welche im Umkreis einen guten Zoll, und in ihrer Länge 4 oder 5 gute Augen haben. An dem diksten Ende werden sie schräg, wie ein Rehfuß abgestossen, und dieser Schnitt muß fast einen Zoll in der Länge halten; das Reis wird sonst wie im Spaltpfropfen zugerichtet, und hinter der Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinernen Keil eingesezt, auch, gleichwie das Spaltreis, mit Baumwachs verbunden. Diese Art zu pfropfen ist nicht so schwer, als das Pfropfen im Spalt, und geräth an alten Stämmen

men bey Birn = und Aepfelbäumen viel besser, aber nicht am Steinobste.

Das Pfropfen in den Kerb geschiehet vornemlich am Kernobste und an dicken Stämmen und Zweigen, da man den Stamm von einem alten unfruchtbaren Baume absetzet, um die Krone herum tiefe Kerben durch die Rinde in das Holz hauet, gute Reiser durchschneidet und sie dergestalt genau einpasset, daß Holz mit Holz und Rinde zutreffen, zulezt aber die Kerben gewöhnlichermassen verstrichen und verbunden werden. Nachdem der Stamm stark ist, kann er 4 bis 6 solcher Ausschnitte vertragen.

Das Pfropfen mit dem Röhrlein wird Röhrlen oder Teichel genennt, und geschieht an einem Reis, welches in demselben Jahre getrieben hat, und in der Länge einer Hand breit ist. Es wird über und unter dem Jahrknoten abgeschnitten, die Rinde durch gelindes Drehen mit Behendigkeit davon gestreifet, und auf ein anderes gleich dickes, auch seiner Rinde zuvor entblößtes Reis gezogen. Man kann diese Art nur blos bey Kastanien und Feigen gebrauchen.

Das Pfropfen durch Absäugeln oder Ablaktiren ist, wenn nahe bey einem fruchtbaren Baume etliche Pfropfstämme gesetzet, und wenn sie bekommen, mit dienlichen Reisern besetzet werden, daß man sie nicht von ihrem Stamme abreiset, sondern an demselben lässet, auf daß sie der Nahrung so lange mit geniessen, bis sie in dem Pfropfstamme bekleitet sind, und alsdenn werden sie erst abgeschnitten.

Von der Zeit zu pfropfen.

Der Monat May schicket sich zu dem Pfropfen, das mit Röhrlein vorgenommen wird, am besten; denn der Saft steiget alsdann in die Bäume und in die einjährigen Zweige, und die Rinde giebt sich leicht von dem Holze des Röhrleins ab. Das Frühäugeln geschieht zu Ende des Junius, und zwar nur blos bey den Pfirschen, auf alten Mantelstämmen und den Kirschen. Das Spätäugeln wird im August an solchen Bäumen vorgenommen, die entweder an sich selbst, oder durch übermäßige Hitze, entweder allen Saft oder einen Theil desselben verlohren haben, indem das Spätäugeln in dem Stamme, worauf die Pfropfung geschehen soll, nicht viel Saft leiden kann, und das Auge Gefahr läuft, durch das Harz erstikt zu werden. Es hat dieses Auge in dem Winter gar keinen Antrieb nöthig, und begnüget sich mit etwas wenigem Saft, um sich bis in den Frühling hinzuhalten. Hingegen muß der Zweig, von welchem das Schildlein genommen werden soll, sehr saftig, und die Rinde vollkommen zeitig seyn, damit sie sich vom Holze leicht ablösen lasse, und den inwendigen Keim, als das vornehmste Stük des Schildleins, mit wegnehmen könne. In diesem Monat August werden die Pflaumenstämme für Pflaumen und Pfirschen, die jungen Mandelstämme in schlechter Erde für Pfirschen, die Quittenstämme für Birnen, die Weißdornstämme für Azevolen und die wilden Aepfel- auch Paradiesstämme für gute Aepfel gepfropfet.

Im September kann man die Kirschen spät äugeln, entweder auf andere frische Pfirschstämme, oder auf junge einjährige und in gutem Boden stehende Mandelstämme. Jene und diese behalten ihren Saft ziemlich spät, und wenn derselbe beginnet abzutreten, so muß man das Aeugeln bey ihnen vorneh-

nehmen. Wo man im November, December und Januar im Spalt pfropfen will, so thut man vergebliche Arbeit, weil der Baum in solcher Zeit nicht die allergeringste Nahrung aus seinem leblosen Fuß ziehen kann, und nothwendig verderben muß. Der Merz ist hiesiger Orten die bequemste Zeit, um in den Kerb zu pfropfen, es muß aber der Saft noch nicht in die Bäume getreten seyn, und folglich die Rinde sich noch nicht von dem Holze ablösen können, sondern an demselben feste sitzen. Man thut also wohl, sich in dieser Zeit einen guten Vorrath von Pfropfreisern zu Birnen, Aepfel und Pflaumen zu machen. Ein warmer April ist zum Pfropfen zwischen der Rinde sehr bequem, weil der Saft in den abgehauenen Stamm nothwendig schon getreten seyn muß, damit man vermittelst einiger Keile von hartem Holze die Rinde von dem Baume behende ablösen und das Reis hineinschieben könne. Zu Ende des Aprils und Anfange des Mayes können nur etwa Aepfelbäume im Spalt gepfropfet werden, weil sie träge sind, und der Saft in dieselbe später als in die übrigen Fruchtbäume tritt.

Von Erhaltung der durch Frost nothgelittenen Obstbäume.

Um den Schaden zu begegnen, den die Obstbäume durch lange und starke Kälte des Winters leiden, und die abgestorbenen Bäume noch zu retten, muß man den Stamm, wenn er nemlich unten an der Wurzel noch gesund ist, absägen, und im Frühlinge Ehmden (Pfropfreiser) darauf setzen, wie bey andern gesunden Bäumen auf den Aesten, wenn solche geehmdet werden sollen, zu geschehen pflegt. Der Erfolg davon ist, daß der ganze Saft sich gern

darein ziehet, und in einem Jahre die sich treibende Schößlinge bey 6 bis 8 Schuhe hoch wachsen. Jener Baumliebhaber hat bey seinen angestellten Proben den erwünschten Erfolg gehabt, daß von den eingepfropften Ehmden nicht eine zurükgeblieben ist.

Man sezt nemlich, je nachdem der Baum groß gewesen, z. E. auf einen, der 2 Schuhe über den Stumpen hat, 6 biß 8 Ehmden, und weil man solche nicht wohl verbinden kann, so verstreiche man den Stamm oben mit durch Wasser angemachter Erde dik; wer sich aber die Mühe geben will, der thut am besten, wenn er die Ehmden auf dem Stamm mit einer Schnur oder Weiden so lange umbindet, bis solche in den Saft habenden Stamm etwas stark eingewachsen sind.

Wider die Geschwulst des Kuheiters.

Kühe, die erst gekalbt haben, sind oft mit einer Geschwulst des Eiters beschwert, daß es ihnen schmerzt, wenn sie gemolken werden, daher sie mit den Hinterfüssen von sich schlagen. Man lasse aber alsdann nur gutes Bier mit Waitzenkleyen aufsieden, thue etwas frische Butter hinzu, lasse es, so weit als nöthig, abkühlen, und gleichwohl so warm, als es seyn darf, das Eiter einigemal damit waschen, so wird dem Uebel gar bald geholfen seyn. Daß es alsdenn, wenn die Kühe auf dem Stalle stehen, ein Mittel gegen diese Geschwulst sey, wenn man warmen langen Pferdemist unterleget, ist schon bekannt.

Vom Mahlen und Brodbacken.

(Ein wichtiger Artikel für Haushaltungen.)

Man macht insgemein den Müllern und Bäckern

den

den Vorwurf, daß sie oft ernden, wo sie nicht gesäet haben, und so lange multern und abkneipen, bis sie mit dem Eigner der Frucht zur Hälfte getheilt hätten. Damit man diesen Leuten nicht Unrecht thue, und sich auch von ihnen nicht Unrecht geschehen lasse, so wollen wir einige über das Mahlen und Backen angestellte Versuche anführen.

Malouin behauptet, daß der Brodbetrag des Waitzens überhaupt seinem Gewichte gleich sey. Ohngefähr 25 Pfund Waitzen geben 30 Pfund Mehl. Mit diesem macht man einen Teig von 50 Pfund, aus dem man, nach dem Backen, 40 Pfund Brod erhält.

Der Roggen aber wirft mehr ab, indem 240 Pfund gut durchgemahlner, wieder aufgeschütteter, wohlgebeutelter und geknäteter Roggen 280 Pfund Brod giebt, welches Uebergewicht daher kommt, weil das Roggenmehl mehr Wasser annimmt, als das Waizenmehl.

Gemeines Hausbrod aber muß der Waitzen, dem Gewichte nach, mehr geben, als er wiegt, und man kann von 1 Pfund oder 16 Unzen guten Waitzen 17 Unzen Brod bekommen. Jedoch der Umstand, ob der Waitzen alt oder neu, wohl durchgemahlen, das Mehl gut durchgeknätet, und das Brod gehörig gebacken ist, macht auch eine große Verschiedenheit. Denn altes Mehl giebt mehr Brod, als neues, und beydes mehr im Sommer, als im Winter.

Wenn man sich in den Stand setzen will, zu urtheilen, ob man einmal so viel Brod als das anderemal erhält, so muß man das Mehl wiegen, und nicht messen, weil das leztere sehr ungewiß ist, und man dabey allerley Vortheile spielen kann. Und wenn man dem Müller die Gelegenheit, allzuarg zu betrügen, benehmen will, so wiegt man auch seine

Frucht, und ziehet Multer, Kleyen und Verstäubung ab. Man hat eben nicht nöthig, alles abzuwägen, sondern das Gewicht von 1 Vierling ist schon hinlänglich, das Gewicht des Ganzen zu erfahren. Man kann sich allenfalls nach folgender Tabelle richten, und, nach Beschaffenheit der Frucht, zugeben oder abnehmen.

Wenn der Schffl. Korn wiegt	Zum Multer dem Müller	Zur Verstäubung in der Mühle.	Zu Kleyen	Bleibt an Mehl	Daraus wird Brod
Pfund	Pfund	Pfund	Pfund	Pfund	Pfund
140	$8\frac{3}{4}$	4	20	$107\frac{1}{4}$	143
145	$9\frac{1}{16}$	4	20	$111\frac{15}{16}$	$149\frac{1}{4}$
150	$9\frac{3}{8}$	4	20	$116\frac{5}{8}$	$155\frac{1}{2}$
155	$9\frac{11}{16}$	4	19	$122\frac{5}{16}$	$163\frac{1}{12}$
160	10	4	18	128	$170\frac{2}{3}$
165	$10\frac{5}{16}$	4	16	$134\frac{11}{16}$	$179\frac{7}{12}$
170	$10\frac{5}{8}$	4	15	$140\frac{3}{8}$	$187\frac{1}{6}$

Wer sein Mehl nach dem Maaße, und nicht nach dem Gewicht von der Mühle annimmt, der ist in Gefahr, sehr betrogen zu werden; denn ganz natürlich nimmt zermahlenes Getraide, wegen der geschehenen Zertheilung mehr Raum ein, als da es noch in Körnern war, und kaum sollte man es glauben, daß der körperliche Inhalt fast um ein Drittheil vermehrt würde. Zwölf Metzen ungemahlnes Korn geben beynahe 18 Metzen gemahlnes, wenn nemlich

Grieß

Grieß und Kleyen zusammengeschüttet werden. Auch giebt es Leute, die im Messen Taschenspielermäßige Geschiklichkeit haben. Es wäre daher rathsamer, wenigstens beym Mehl, statt des Maases, die Wage einzuführen.

Uebrigens bleibt das Korn nicht zu allen Zeiten von gleicher Schwere, sondern weil es immer mehr austroknet, je älter es wird, so nimmt es im Maaße ab, weil die ausgetrokneten Körner einen engern Raum einnehmen, und legt im Gewicht zu. Solches Korn nimmt auch beim Backen mehr Wasser ein, und giebt mehr Brod.

Aus verschiedenen gerichtlich angestellten Bakproben, wo man aus einem gewissen Quanto Mehl bald mehr, bald weniger Brod erhielt, erhellet, daß man den Bäckern gar nicht unrecht thue, wenn man aus 3 Pfund Mehl 4 Pfund wohl ausgebaknes Brod verlangt, welches Verhältniß im Preussischen, Sächsischen und Bayreuthischen angenommen ist. Germershausen führt einen Bäckerkontrakt an, worinn sich der Bäcker verbindet, auf jeden Scheffel Korn, der zu 140½ Pfund angenommen ist, 27 Stük sechspfündige Brode, oder 162 Pfund Brod zu liefern, wobey ihm 6 Pfund Staubmehl und 9 Pfund Multer für den Müller abgerechnet werden.

Zu allen Zeiten, ohne große Kosten, Bierhefen zu machen.

Man nimmt auf 6 Quartier Wasser 2 Hände voll geschrotenes Gersten- oder Waitzenmalz, läßt es langsam ins Kochen bringen, sodann aber auf 2 Quartier einkochen; hiernächst läßt man es abkühlen, bis es lauwarm ist, und mit einem Löffel voll

präparirter Potasche und einer Messerspitze voll Weinstein vermengen.

Man erhält auf diese Art eine kräftige, sichere und für die Bierbrauer, Branteweinbrenner und Kuchenbäcker sehr brauchbare Bierhefen. Nur muß der Becker die Maaße, so viel er braucht, verdünnen, und durch ein Sieb reinigen lassen.

Verschiedene erprobte Mittel wider ein schweres und übles Gehör.

Das Gehör kann durch vielerley äusserliche oder innerliche Zufälle geschwächt, oder ganz weggenommen werden. Im ersten Fall ist wenig Hülfe zu hoffen; im leztern aber haben verschiedene Mittel schon oft die besten Dienste geleistet, und das Uebel entweder ganz gehoben, oder doch sehr gemindert.

Zuweilen entstehet ein schwaches Gehör, oder gar der gänzliche Verlust desselben von dem in den Ohren, wegen unterlassener fleißiger Reinigung derselben, verhärtetem Schmalz. In diesem Fall soll man zur Auflösung desselben, durch eine Feder oder Pfeifenstiel zum öftern Tabaksrauch hineinblasen, und alsdenn mit einem beinernen Ohrlöffel das Ohrenschmalz herausnehmen.

Das fleißige Waschen des Kopfes, sonderlich hinter den Ohren, mit kaltem Wasser, wodurch die Nerven sehr gestärkt werden, hat auch schon öfters, ohne alle andere Mittel, die besten Wirkungen hervorgebracht.

Oder, man rührt einen Theelöffel voll Ingber mit eben so viel Salz, und etwas von einem gebratenen Apfel durcheinander, und legt es jeden Abend frisch auf die Schläfe, nimmt es aber des Morgens wieder ab. Man hat Erfahrungen, daß dieses Hausmittel

mittel den in einer schweren hitzigen Krankheit erlittenen Verlust des Gehörs, wogegen alle andere Mittel nichts helfen wollten, völlig kurirt habe.

Wider das Sausen und Brausen der Ohren, und das üble Gehör hat auch folgendes Mittel sich wirksam bewiesen: Man preßt den Saft von jungen Ausspröslingen der Weidenbäume, die im Frühlinge abgeköpft worden sind, aus, und tröpfelt solchen täglich in die Ohren.

Ein berühmter Medicus hat wider das schwere Gehör folgendes Mittel angerühmt: Man schälet wilde Kastanien, schneidet sie in Stücken, läßt sie troknen, stampft sie in einem Mörser, und treibt sie durch ein feines Haarsieb. Dieses Pulver schnupft man. Man kann es auch mit anderm Schnupftabak oder Majoran vermischen.

Einige, deren Gehör schwächer geworden ist, erleichtern sich das Hören dadurch, daß sie ihre hohle Hand an die Ohren halten, und dadurch den Schall in die Ohren leiten. Auch giebt es besondere Hörmaschinen, oder künstliche Ohren, welche an das Ohr gehängt, und unbemerkt getragen werden können.

Anweisung, wie man gutes und gesundes Brod aus Kohlrüben (Kohlraben) backen kann.

Man läßt die Kohlrüben waschen, die äussere Schaale ganz abschneiden, so wie diese Rüben sonst zum Abkochen bereitet werden, die reinen geschälten Rüben in würflichte Stücke klein schneiden, solche in Sieben troknen, recht dürre werden, und hernach mahlen lassen. Sodann nimmt man zu einem Pfunde von diesem erhaltenen Kohlrübenmehl etwa

dritte

drittehalb Loth Sauerteig, auch etwas Salz, und läßt es auf die gewöhnliche Weise zu Brod backen. Davon erhält man ein Brod, das zwar äusserlich wie Gerstenbrod, an der Rinde etwas aufgerissen seyn wird, dessen innere Brosame aber schön, locker und weißlicht, wie schönes Roggenbrod aussiehet. Es hat dieses Kohlrübenbrod keinen widrigen Geruch, auch keinen brennenden oder sonst üblen, sondern einen angenehmen, süßlichten Geschmak, ob es gleich etwas nach Kohlrüben schmekt. So wie es für die Gesundheit nichts nachtheiliges hat, so bleibt es auch lange mild und weich, ohne schimmlicht zu werden. Man hat einige Stücke dieses Brodes dürre und hart werden lassen, und über ein Jahr lang aufbewahrt, und dennoch waren solche, als man sie im Wasser aufgeweicht hatte, wohlschmeckend.

Man hat auch zu mehrerer Untersuchung der Sache von Kohlrübenbrod zu Suppen einschneiden lassen, und gefunden, daß es darinnen nicht talkigt wird; und vom Genusse solcher Suppen hat man auch kein Uebel empfunden. Aus dem Kohlrübenmehl lassen sich auch schmakhafte und gesunde Breye und Klöße kochen, so wie sich Kuchen und andere dergleichen Sachen daraus backen lassen. Das Kohlrübenmehl selbst hält sich lange, wenn man es vorher recht trocken gemacht hat, und hernach an einen trockenen Ort hinstellet, oder sonst in reinen, trockenen Gefässen vor der Luft bewahret. So oft man aus den Kohlrüben Mehl verfertigen will, so oft muß man dabey den Vortheil anwenden, daß man die würflicht geschnittenen Stükchen derselben zuerst troknet, und dann, ehe man sie zum Mahlen in die Mühle giebt, über dem Ofen, oder an der Sonne, oder in einem Bakofen recht hart und dürre werden läßt; weil sie sich sonst nicht gut zu Mehl machen lassen.

lassen. Im Mahlen bleibt ein faserhaftes Zeug übrig, das man als Kleie absondern muß. Schlüßlich ist noch zu bemerken, daß man wohlthut, wenn man unter das Kohlrübenbrod Feldkümmel Fenchel, Anis und Koriander bäkt, um ihm die blähende Kraft zu benehmen, und einen angenehmen Geschmak zu geben. Daß man ein noch vortreflicheres Brod erhält, wenn man Kohlrübenmehl mit Roggenmehl vermischt, versteht sich wohl von selbst.

Gabelmannische Art, aus Kartoffeln Branntewein zu brennen.

Ein halber Dresdner oder ein Wittenberger Scheffel Kartoffeln wird mit einem Stampfeisen zu kleinen würflichten Stücken zerstampft, und diese werden zum Troknen auf einem lüftigen Boden ausgestreuet. Ihre Feuchtigkeit und ihr widerlicher Geruch, den sie bey dem Stampfen von sich zu geben pflegen, verliert sich binnen 2 Tagen gänzlich, und in Ermangelung einer Darre, lassen sie sich auf einem gelinden Kohlfeuer leicht so weit troknen, daß sie zum Schroten geschikt werden. Aus 1 Wittenberger Scheffel roher Kartoffeln, 110 Pfund am Gewicht, erhält man acht und eine halbe Metze getroknete, und nachdem sie geschroten sind, sechs und eine halbe Metze, am Gewicht 25 und ein halb Pfund.

Von diesen gedörrten und nachmals geschrotenen Kartoffeln nahm Herr Gabelmann die Hälfte, nämlich drey und eine Viertelmetze, und lies sie mit 18 Maas halbsiedendem Wasser anbrühen, nach Verlauf von 2 Stunden aber mit 60 Maas kaltem Wasser abkühlen. Hierauf wurde das Gemisch, als sich die Wärme bis zum 20 Grade nach Reaumur gemindert,

oder

oder die Wärme einer lauen Milch erlangt hatte, mit einem und einem halben Maas guten Hefen angestellt.

Sind die Hefen gut, ist die Meische gehörig warm, auch das Meischfaß sauber und rein, so wird die Gährung nach wenigen Stunden ihren Anfang nehmen, und wird nun überdem noch die absolute Wärme, indem sie sich aus dem zur Gährung ausgestellten Körper entwickelt, durch eine äußere Wärme des Brauhauses unterstützt: so wird Schaum, Geräusch und Luftentwickelung mehr und mehr zunehmen, auch die Gährung binnen 48 Stunden ihr Ende erreicht haben, und der Weingeist gebildet seyn.

Nachdem dieses alles nach obenbesagter Art gut von statten gegangen war, verfuhr Herr Gabelmann ferner hiermit, wie beym Kornbranntewein gewöhnlich ist. Er that die Meische in eine Destillirblase, und zog den Lauer davon ab, und von diesem erhielt er nach nochmaligem Ueberziehen 4 Maas sehr guten und wohlschmeckenden Branntewein, der in keinem Stücke dem aus Korn verfertigten etwas nachgiebt.

Die Verfahrungsart, aus vorher gedörrten Kartoffeln Branntewein abzuziehen, scheint in verschiedener Rücksicht vorzüglicher vor der gewöhnlichen zu seyn; theils, weil die getrokneten Kartoffeln sich besser das ganze Jahr hindurch aufbewahren lassen, da hingegen rohe durchs Auswaschen viel von ihrem Werthe verlieren, theils wegen der größern Menge und des bessern Geschmackes des Branntewein.

Bey der Destillation des Branntewein ist noch zu bemerken, daß man zu dem Lauer etwas rein ausgesiebte Asche, oder ausgebrannte Kohlen zusetzen muß, um ihm die öhlichten und schleimichten Theile, welche dem Branntewein einen unangenehmen Geruch geben, zu benehmen, wodurch alsdenn derselbe zugleich einen bessern und reinern Geschmak bekommt.

Auch

Auch kann man, wie es schon von selbst einleuchtend ist, wenn man der Meische, nachdem sie den ersten Grad der Gährung erlangt hat, keinen Einhalt thut, sondern sie den zweyten Grad der Gährung erreichen läßt, den besten Essig erhalten; oder, wie bey dem Kornbranntewein, nebenbey den sogenannten Branntweinessig bekommen. Das Zurückbleibsel aber kann, wie beym Korn, zur Mastung des Viehes gebraucht werden.

Auch läßt sich aus den Kartoffeln eben so gut, als von Gerste eine Art Broyhan brauen.

Nach der Ackerbauverständigen Angabe, erhält man von einem Morgen Acker zu 2 Scheffel Gerstenaussaat, bey günstiger Witterung 18 Scheffel Gerste, und auf eben diesem Acker können bey günstiger Witterung 10 Wispel (den Wispel zu 24 Scheffel gerechnet) und wenn das Land etwas sandigt ist, 12 Wispel Kartoffeln erbauet werden. Da nun 1 Wittenberger Scheffel Gerste 12 Maas Branntewein giebt, so würden 18 Scheffel wohl 216 Maas geben. Wenn hingegen ein Scheffel Kartoffeln zu 8 Maaß Branntewein gerechnet wird, so würde man aus 10 Wispel 1,920 Maas erhalten; und wie viel Abgang liefern nicht die Kartoffeln zur Fütterung und Mastung des Viehes!

Staudenwolle zu ziehen.

Gärtner und Gartenfreunde wünscht man aufmerksam zu machen auf die Möglichkeit, die Kraut- oder Staudenartige Baumwolle in unserm Klima zu erziehen. Wir haben viele Gewächse aus heißern Himmelsgegenden an unser Clima gewöhnt, warum sollte dies nicht auch mit dieser Baumwolle möglich seyn, die in Persien wild wächst, und im vordern

Asien,

Asien, in Italien, auf den griechischen Inseln, in Spanien und auf Malta häufig gebaut wird, und von da zu uns kommt? Man hat in Sachsen glükliche Versuche mit dem Anbau dieser Pflanze gemacht, den Saamen in Mistbeete gesäet, und die jungen Pflanzen ins Freye verpflanzt; sie trozten den Reifen des Herbstes und trugen reifen Saamen und Wolle. Durch mehrere Versuche wird man vielleicht sichere Regeln zum Anbau dieses für unsere Manufacturen so wichtigen Gewächses im Großen finden. Die Hauptsache ist, daß man den Saamen recht zeitig in Mistbeete säe, und die jungen Pflänzen in warmes Land, mit wärmenden Mist gedüngt, auf Mittagslehden verpflanze.

Vermehrung der Schaafwolle durch Buttermilch.

Ein berühmter englischer Schriftsteller über die dortige Schaafzucht, erzählt folgendes: Ein englischer Pachter erhielt deswegen viel Wolle von seinen Schaafen, weil er, sobald sie geschoren waren, dieselben über und über mit Buttermilch wusch. Denn man muß wissen, daß von der Buttermilch nicht nur den Schaafen allein die Wolle, sondern auch jedem andern Thiere die Haare stark wachsen. Wer übrigens keine Buttermilch bey der Hand hat, der kann auch andere Milch nehmen, sie mit viel Salz und Wasser vermischen, und die eben so geschornen Schaafe damit einreiben. Beim rechten Gebrauche dieses Mittels werden auch zugleich die Schaaflänse mit ihrer Brut vertilgt. Es heilet auch die Raude oder Krätze, hindert die anfallende Kälte, und die Wolle wächst schnell und dik.

Inocu-

Inoculation der Viehseuche.

Der Amtmann Süßmilch in Wieck im Meklenburgischen, der durch die Inoculation der Viehseuche berühmt geworden ist, und ein eignes Siechhaus bey sich angelegt hat, wohin ein jeder, der sein Vieh inoculirt haben will, es schicken kann, erzählt seine Verfahrungsart auf folgende Weise: Wenn das Vieh inoculirt werden soll, so werden die Haare auf der Seite, ungefähr 2 Zoll im Rükrad, abgeschoren. Darauf wird mit einem scharfen Messer ein Einschnitt gemacht, und ein Zwirnfaden, welcher durch den Schleim, der dem kranken Viehe aus der Nase fließt, gezogen worden, hineingelegt. Auf den Faden wird ein Pflaster gelegt, damit er nicht abfallen möge. Dies ist die ganze Operation. Während der Kur wird das Vieh mit Stroh, ohne Heu, gefüttert. Die inoculirte Seuche ist nicht so ansteckend als die natürliche Seuche.

Baumwolle der Lorbeerweide.

Wir haben noch so manche unbenüzte Producte im Lande, die dem armen Manne guten Verdienst, und den Manufacturen brauchbaren Stoff geben könnten, wenn sie und die Art ihrer Benutzung bekannter wären. Zu diesen gehört besonders auch die Lorbeerweide, die sich durch ihre wohlriechende große glänzende, den Lorbeer- und Kirschblättern ähnliche Blätter, noch mehr aber durch ihre langstielige, herabhängende, 2 Zoll lange Wollkäzchen, von allen andern Weidenarten unterscheidet, und bey uns in tiefen Gegenden, an Ströhmen wild wächst, auch in den Aleen gepflanzt wird. Blätter und Rinde werden in der Arzney angewendet, Ziegen und Schaafe fressen die Blätter gern, man kann damit schön gelb

 färben,

färben, die Blüthen sind den Bienen sehr angenehm, und die geschmeidigen Zweige werden zu Bind- und Flechtwerk viel gebraucht. Aber ihr Hauptnutzen besteht doch in der Saamenwolle der Käzchen. Der Baum trägt im dritten Jahre; je älter er wird, desto mehr Wollkäzchen trägt er, wennn ihm nicht etwa die jungen Zweige benommen werden. Alte Bäume, die nicht völlig der freyen Luft ausgesezt, sondern unter Erlen und feucht stehn, geben die reichlichste Wolle, und von drey bis vieren solcher Bäume erhält man 28 bis 32 Pfund Baumwolle. Diese Baumwolle ist feiner noch als die Cyprische und die Persische; nur ist sie nicht völlig so weiß von Farbe und hat längere Haare.

Zwar ist sie an sich sehr weiß, nimmt aber nach dem erstern Reinigen ein etwas schmuziges Weiß an, das sich ins Gränlichte zieht; indessen verliehrt sich dieser Schein bald wieder, und beym Färben derselben hindert es nicht, sie nimmt vollkommen das Gelb, Blau, Schwarz und Grün an. Die Sammlung der Lämmerchen oder Käzchen muß bey stillem und troknem Wetter geschehen, und ohne Beschädigung der Bäume. Man sammelt davon zuerst eine kleine Menge zur Probe, und bringt solche in eine Kammer. Bey der Wärme öfnen sie sich in 8 bis 12 Stunden, bey kaltem Wetter aber in 3 bis 6 Tagen erst, dann dringt die Wolle von allen Seiten heraus. Oefnen sich nun die meisten Käzchen, ist die Wolle weiß von Farbe, sanft und langhaarig, und löset sich völlig von den Saamenkörnern, kleinen Blättern, Fasern, Stielen und allem Unrath ab, so ist es Zeit zur Sammlung zu schreiten, die gewöhnlich um die Mitte des Septembers angeht, und bis Ende Octobers, an einigen Orten auch bis

zur Hälfte des Novembers, fortdauert. Sobald die Käzchen gesammlet sind, muß man sie ausbreiten, und davon allmählig und zu mehrern malen die sich ablösende Wolle abziehen, bis nur eine unnütze faserige Materie unten auf dem Grunde übrig bleibt, die man ja nicht mit der eigentlichen Wolle zusammen mischen muß. Die von diesen Käzchen gewonnene Wolle, wenn die Käzchen vollkommen reif geworden sind, läßt sich leicht aufbewahren, muß aber einem sachkundigen Arbeiter in die Hände kommen, der beym Kartetschen ihre Spröbdigkeit zu mildern versteht. In Schweden hat man darzu eine eigne Maschine erfunden, die man aber auch sehr wohl entbehren kann. Nach dem ersten Kartetschen mischet man die Weidenwolle mit ausländischer Baumwolle, und läßt beyde mit einander kartetschen. Die Weidenwolle ist leichter als die gewöhnliche Baumwolle, und giebt daher mehr aus. Sie muß aber der Länge nach kartetschet werden, und hierauf wird sie gesponnen. Sie wird besonders zu pikirten Zeugen, zu Unterfutter, zu Lampen und Lichtdachten angewandt.

Anstrich, wodurch das Anbrennen hölzerner Gebäude verhindert werden kann.

Es bestehet dieser Anstrich aus drey Theilen geschlemmten Thon, und einem Theil Mehlkleister. Der Thon oder Leimen wird sorgfältig geschlemmt, das Holzwerk an der Oberfläche rauh gemacht, und der Anstrich zu wiederholtenmalen, doch jederzeit sehr dünne aufgetragen, auch die Ritzen, so beym Troknen entstehen, wieder ausgefüllt.

Diesen Anstrich räth Herr D. Glaser zur Ueberziehung

ziehung des Holzwerkes der Gebäude allgemein an, um dadurch die schnelle Fortpflanzung einer entstandenen Feuersbrunst zu verhüten. In dieser Absicht ist er nachahmungswerth, indem eine Flamme, die an das auf solche Art bestrichene Holz anschlägt, nicht sogleich in das Haus selbst eindringen, und selbiges in Brand setzen kann, wodurch also die Fortpflanzung des Feuers aufgehalten werden muß.

Es sind auch von dieser Wirkung auf Kosten der Khursächsischen Leipziger oeconomischen Societät Versuche angestellt, und der Erfolg der Erwartung gemäß befunden worden.

Garne, baumwollene und andere dergleichen Waaren, in vier und zwanzig Stunden zu bleichen.

Zwar habe ich schon im vorigen Bändchen etwas hierüber gesagt; da aber das in selbigen angeführte Mittel in der Anwendung der dephlogistisirten Salzsäure bestand, welches manchem zu schwer scheinen dürfte, so führe ich hier ein leichteres an, welches denen, die mit dergleichen Waaren zu thun haben, zu großem Nutzen gereichen wird, besonders da binnen 24 Stunden die ganze Arbeit beendigt seyn kann.

Man nimmt nämlich auf 25 Pfund Garn, drey Berliner Viertel gute büchene Asche, und anderthalb bis zwey Pfund Kalk, laugt dieses durch frisches kaltes Wasser so lange aus, bis man Lauge genug hat, die auch stark genug ist. Hierauf füllt man einen Kessel, der wenigstens 320 Pfund Wasser hält, so weit an, daß die Garne noch Plaz genug im Kes-

el haben. Ist die Lauge im Kessel recht warm, so wird das Garn, nachdem es zuvor etwa in halbe Pfunde, doch nicht zu fest, unterbunden worden ist, in den Kessel gethan, verstärkt das Feuer nach und nach, kocht des Garn 2 Stunden lang, thut das Feuer sodann unter dem Kessel weg, und nimmt das Garn Bundweis heraus, wäscht es in fliessendem Wassr wohl aus, klopft es rechtschaffen, wäscht es wieder aus, leeret den Kessel indessen, und füllt ihn wieder frisch mit Wasser. Sobald dieses warm ist, zerlasse man darinnen zwey Pfund zuvor aufgelöste weiße Seife, und rühre zwey Pfund Potasche darunter, thue das Garn sogleich wieder hinein, und koche es wieder zwey Stunden lang. Ist dieses geschehen, so wird das Garn wieder herausgenommen, geklopft und gewaschen, während dem leert man den Kessel nochmals, füllet ihn mit frischem Wasser, und zerläßt, nachdem dasselbe warm ist, wieder drey Pfund Seife darinnen. Ohne weiter etwas darzu zu thun, kocht man das Garn wieder zwey Stunden lang, nimmts alsdenn heraus, klopfts noch einmal wohl, macht unterdessen frisches Wasser in dem ausgeleerten Kessel warm, schwenket das geklopfte Garn darinnen, füllet alsdenn einen Zuber mit frischem Wasser, gießt so viel Vitriol darein, bis man beym Kosten spürt, daß es merklich sauer ist, thut das Garn darein, ziehet das Garn darinnen hin und her, und läßt es eine Viertelstunde darinnen liegen. Hierauf nimmt man es heraus, windet es wohl aus, wäscht es in fliessendem Wasser ganz rein aus, ringt es nochmals wohl durch, und troknet es in freyer Luft an der Sonne. Sobald es trocken ist, hat man ein schönes weißes Garn, welches in 24 Stunden fertig seyn kann.

Haselnußöl zu bereiten.

Man stößt gedörrte und geschälte gemeine Haselnüsse ziemlich langsam in einem Mörser, mit einem hölzernen Stempel, daß sie wie ein Kuchen werden, gießt dann ein wenig heißes Wasser daran, und läßt es eine Stunde also stehen. Hernach stößt man sie stärker als zuvor, und preßt sie zwischen zwey Bretern, oder in einer Presse aus, so bekommt man Oel, welches in einem Geschirr aufgefangen wird.

Dieses Haselnußöl, dessen man von drey Pfund geschälten Nüssen, ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandelöl, und kann an die Speisen mit Nutzen gebraucht werden; es brennt auch sehr gut.

Aus Kartoffeln Butter zu machen.

Die Kartoffeln werden gehörig gekocht, geschält, und in einem Reibnapf zu Mus oder Brey gedrükt. Alsdenn wird diese Masse in das Butterfaß geschüttet, und ordentlich drey Viertelstunden gebuttert.

Wenn nun die Kartoffeln und die Milch coagulirt sind, so werden sie in ein Gefäß geschüttet, ausgedrükt und gesalzen; so hat man eine Butter, die der ordentlichen fast gleich kommt. Wenn man solchergestalt ein Pfund Rahm oder frische Buttermilch mit einem Pfund Kartoffelbrey vermischt, und ausbuttert, so hat man zwey Pfund Butter für das Gesinde und den gemeinen Mann.

Zu=

Zuweilen findet sich in großen Wirthschaften ein Vorrath alter unschmakhafter Butter. Diese wird in einem Tiegel geschmolzen, und das Unreine davon mit einem Löffel abgenommen. Alsdenn wird z. B. ein Pfund dergleichen gereinigte Butter, mit einem, zwey oder drey Pfund Kartoffelbrey in einer Mulde vermischt, und mit frischem Salz durchgeknetet. Wenn man in der geröstetes alten Butter zugleich kleine geschnittene Zwiebeln bratet und klein drükt, so erhält diese Masse den schönsten Geschmak, und kann mit großem Vortheil gebraucht werden. Nimmt man noch frische Butter darzu, so kann man desto mehr Kartoffelbrey damit vermischen. Diese Art Butter läßt sich lange, ohne zu verderben, aufheben.

Kartoffelgrieß.

Man schabt hierzu eine beliebige Menge roher Kartoffeln, wäscht und schneidet sie in Würfel oder Scheiben, und läßt sie in einem Bakofen, wenn das Brod heraus ist, abtroknen. Sollten die Kartoffeln, in solcher Form geschnitten, etwas bläulicht werden, so schadet es weiter nichts.

Wenn sie nun gedörrt oder erkaltet sind, so kann man sie auf einer Mühle zermahlen, oder in einem Mörser klein stossen lassen. Ist dies geschehen, so sondert man durch ein Sieb den Grieß ab; das Erstere läßt sich zu allerley Bakwerk gebrauchen, und der Grieß ist, sowohl im Wasser, als in der Fleischbrühe oder Milch gekocht, ein sehr wohlschmekkendes Essen.

Die Kartoffeln darf man vorher nicht kochen, es verliehrt sonst der Grieß dadurch nicht nur viel

am Geschmak und Ansehen, sondern muß auch länger kochen.

Seide grün zu färben.

Zu einem Pfund Seide nimmt man acht Loth römischen Alaun, 4 Loth gestossenen Weinstein, und läßt beydes in heißem Wasser zergehen. Hierein wird die Seide gelegt, und eine Nacht darinnen gelassen, dann wird sie herausgenommen und getroknet. Hierauf kocht man in anderthalb Eymern Fließwasser ein Pfund Schartenkraut eine Stunde lang, nimmt das Kraut heraus, und wirft es weg. In die zurükgebliebene Brühe wirft man ein Loth Grünspan fein gerieben, rührt es wohl durch einander, und wenn der Grünspan zergangen ist, so legt man die Seide eine Viertelstunde lang hinein, nimmt sie dann wieder heraus, und läßt sie wieder kalt werden. Unterdessen wirft man 2 Loth Potasche in die Brühe, rühret es um, und stekt die Seide so lange hinein, bis man glaubt, daß sie gelb genug sey; dann spült man sie rein aus, läßt sie abtriefen, und stekt sie in die schon oben beschriebene Blauküpe, bis sie grün genug ist. Soll sie dunkler werden, so läßt man sie länger darinnen, zulezt spült man die Seide aus.

Die Blüthen der Obstbäumen bey eintretenden rauhen Winden für dem Erfrieren zu bewahren.

Nichts ist den Obstbäumen, die manchmal schon im Merz, oder mit Anfange des Aprils, zu blühen anfangen, nachtheiliger, als wenn zu eben der Zeit, da sie im Flore stehen, ein strenger kalter Wind aus

Morgen

Morgen oder Mitternacht weht. Denn zu geschweigen, daß dergleichen Winde gar leicht die schädlichen Nachtfröste bewirken, so sind sie doch wenigstens von solcher gewaltig austroknenden Kraft, daß durch sie den Blüthen gleichsam aller Saft wie ausgezogen wird, und diese Blüthen darüber elend und ausgezehret abfallen müssen.

Das sicherste Mittel gegen dieses Unglük ist folgendes: Man setze unter oder neben den blühenden Baum ein offenes Gefäß mit Wasser, welches mit etwas Salz versezt wird. Nach vier und zwanzig Stunden wird dieses Wasser weggenommen und frisches an dessen Stelle gesezt, und damit so lange fortgefahren, bis der Baum abgeblühet hat.

Die Wirksamkeit dieses Mittels ist durch die Erfahrung hinlänglich bestätiget worden.

Wie kann aber, wird hier mancher denken, dieses Wasser, das man nur so unter die Bäume hinstellt, und das die Blüthen nicht einmal berühret, das Austroknen dieser leztern verhüten? Die Antwort ist leicht: Es dünstet nemlich alles Wasser gewaltig aus; diese seine feuchten Ausdünstungen ziehen sich am ganzen Baum sehr hoch hinauf, verbreiten sich ganz über seine Krone, und wäre es auch der größte hochstämmige Baum, und geben eben die rechte subtile Feuchtigkeit ab, welche sich gleichfalls für die subtilen Blüthen am besten schikt, und selbige nebst allen Knospen und jungen Trieben des ganzen Baums so wohlthätig durchzieht, daß sie so alles das reichlich wieder ersezt bekommen, was jene zehrende Winde ihnen entziehen.

Kräuterwein von verschiedenen Kräutern zu verfertigen.

Man schneidet Wermuthblätter, Majoran, Melisse, Cardobenedicten, Rosmarin, Salbey, Lavendel, Alantwurzel, von jedem eine Hand voll, klein, thut 5 Hände voll reife und gestossene Wacholderbeeren, ¼ Pfund frische Lorbeeren, 3 Hände voll frische Weinstaudenblätter, 4 Loth klein geschnittene Veilchenwurzel dazu, und läßt alles zusammen in einem zweyeymerichen Fasse verschlagen, gießt alsdenn einen Krug voll gesottenen Most darauf, worinnen 4 Hände voll geschnittene Steinbrechwurzeln gesotten worden, und verschlägt das Faß einen Tag lang, den andern Tag aber füllet man das Faß mit frischem Moste zu, und läßt es vergähren.

Wenn sich der Most geläutert hat, so thut man folgendes in ein langes enges leinenes Säckchen: Zittwer, Kalmus, Pimpinelle, Angelika, Ingber, Muskatenblüthen und Zimmetrinden, von jedem 3 Loth, 3 Loth Galgant, den vierten Theil eines Quentchens ungarischen Saffrans, ein halb Quentchen Kampfer, schneidet oder stößt alles klein, hängt es in den Wein, verspündet das Faß einige Tage, doch so, daß es durch den Dampfzapfen Luft haben kann. Man kann Abends und Morgens einen guten Gesundheitstrank davon machen.

Dieser Wein dient wider böse Luft, stärkt das Herz und den Magen, treibt den Sand aus den Nieren und der Blase, und reiniget das Geblüte.

Aehnliche Kompositionen von Kräuterwein lassen sich auf vielerley Art machen, indem man bald diese bald jene Kräuter darzu nehmen kann, so wie man

man auch mit der Quantität derselben abwechseln kann.

Dem Branntweine und den Aquaviten eine unschädliche dunkelrothe Tinktur aus Heidelbeeren zu geben.

Man nimmt z. B. eine Metze frische Heidelbeere, thut dieselben entweder in ein gut verzinntes kupfernes Casserol, oder in einen ganz neuen Tiegel, setzet diesen über mäßiges Feuer, und läßt sie kochen. So wie sie recht kochen und Saft zu geben anfangen, so thut man ohngefehr 1 Loth Cremor Tartari hinzu, rührt es mit einem hölzernen Spatel recht unter einander, gießt es hernach durch eine etwas feine Leinewand, und preßt alles rein aus. Diese Tinktur füllet man nunmehro auf Bouteillen, gießt in jede derselben etwas von recht gutem, wenigstens zweymal abgezogenem Spiritus, und hebt alles an einem nicht zu warmen Orte zum Gebrauch auf. Mit dieser Tinktur kann man nicht nur den Aquaviten eine Couleur wie Medoc, oder Pontak-Wein, sondern auch schöne, lichte, rothe Couleuren geben.

Kräuterbier zu machen.

Das Kräuterbier ist ein solches Bier, welches zwar in der gewöhnlichen Ordnung, aber doch durch einen Zusaz von gewissen Blumen, Blättern oder Wurzeln, dergleichen Wermuth, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzunge, Poley, Rosmarin, Salbey, Wacholderbeeren, u. s. w. gleichsam zu einer Arzney, zubereitet worden, wie denn auch ein aus dergleichen Kräutern gemachtes Bier davon vielmal seinen Nahmen

men erhält. So giebt es Rosmarinbier, Wermuthbier, u. s. w.

Es wird auf folgende verschiedene Arten zubereitet: Einige gießen an die Kräuter neue ungegohrne Würze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einsieden, und thun alsdenn die ausgekochten Kräuter wieder heraus. Darzu füllen sie dann erst von gutem ordinären Bier, und lassen es noch eine Weile sieden.

Andere gießen die heiße Würze gleich vom Kessel, oder aus der Braupfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würze oder das Bier den Saft und den Geschmak der Kräuter an sich gezogen hat, und geben dem Biere den Zeug, wie sonst. Sie lassen es folglich mit einander abgähren, und wenn es vergohren hat, so ziehen sie das lautere Bier in kleine Fässer ab, und thun die ausgekochten Kräuter nebst den Hefen daran.

Noch andere legen die dürren Kräuter, weil die grünen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehakt, oder auch ganz, in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gährbottig darauf, und lassen es dann etliche Tage stehen, bis es den Geschmak der Kräuter an sich gezogen hat, und weil diese nicht unschmakhaft werden, oder faulen, so lassen sie sie im Biere liegen, füllen aber das Bier jederzeit wieder auf, so oft sie davon abgezapft haben. Jedoch, wenn man merkt, daß das Bier den Geschmak aus den Kräutern ganz an sich gezogen hat, so kann man sie alsdenn heraus thun. Es ist deswegen am besten, wenn die zerschnittenen Kräuter in saubern leinenen Säkchen hineingehangen werden. Man muß aber auch die Fässer, worauf man das Kräuterbier gefüllt hat, wohl ver-

verspünden, damit die Kraft sich nicht verrauche, und der Geschmak sich verliehre.

Bleyprobe verfälschter Weine.

Die der Gesundheit so nachtheilige Verfälschung der Weine, zu deren Versüßung gewissenlose Betrüger Silberglätte, Bleyzucker, u. s. w. anzuwenden pflegen, ist leider mehr als zu bekannt. Eine verfeinerte Weinzunge kostet in dergleichen sauer gewordenen, durch gedachtes Bley versüßten Weinen, eine durchdringende, heftige Süßigkeit, und mit derselben das vergiftende Metall. Wer indessen ohne Unterschied und in Menge dieses Lokgift einschlürft, wird bald aus seiner, das Gedärme zusammenschnürenden Kolikwürkung, und aus den hartnäckigen Gichtzufällen, welche den Trinker nach einiger Zeit überfallen, auf die Vergiftung selbst schliessen.

Erfahrung und vielfache Versuche haben den Dr. Hahnemann auf eine zuverläßige und unfehlbare Weinprobe geführt, deren Bereitung folgende ist: Man lasse eine Mischung von gleichen Theilen Austerschaalen und Schwefel, zwölf Minuten lang weiß glühen, so entsteht eine trokne Schwefelleber von weißlicher Farbe, welche Jahre lang, ohne Verlust ihrer Kräfte, aufbewahrt werden kann. Davon werden vier Quentchen, mit drey Quentchen Weinsteinrahm gemischt, und mit sechzehn Unzen Wasser in einer wohlverstopften Flasche zusammengeschüttelt: dieses giebt in Zeit von einer Viertelstunde ein milchweißes Wasser mit Schwefelleberluft gesättigt, welches rein, in kleine mit Terpentinwachs verklebte Unzengläser, in deren jedes man vorher zehen Tropfen guten Salzgeist getröpfelt haben muß, abgefüllt wird. Dieses giebt eine sichere Probe für verfälschte

fälschte Weine; indem es, unter drey Theile Wein gemischt, welcher keinen Metallgehalt hat, allen Wein hell und durchsichtig läßt, und einen eisenhaltigen Wein nicht im mindesten auftrübt; wenn aber Bley darinnen verheimlicht ist, dieses in Gestalt braunschwarzer, bald niedersinkender Flocken, und sogar alsdenn anzeigt, wenn nur ein Gran Bley in 4 Pfunden Wein aufgelößt ist.

Wenn man sich auf solche Art vom Daseyn des Bleyes überzeugend versichert hat, alsdann kann man noch zum Ueberflusse durch Eintröpfelung einer Galläpfelessenz die Gegenwart eines, übrigens ganz unschädlichen Eisens durch die davon entstehende schwarze Dinte erkennen. Diese Essenz entdeckt während einer Stunde, wenn selbst ein Gran Eisen in 24,000 Gran Wein enthalten ist, dessen Gegenwart durch die Dintenschwärze.

Untersucht man einen sehr dunkelrothen Wein, so gießt man unter ein halbes Glas desselben eben soviel frische Milch, schüttelt dies durch einander, seihet es, nach einiger Ruhe, durch, so ist der Wein entfärbt, und nun unterwirft man ihn dieser Hahnemannschen Probe. In der Berliner Zeitung von 1791 No. 103 giebt der Königl. Preußische Gesundheitsrath den Weinverkäufern auf, ihre Weine nach dieser Probe zu untersuchen. Mit einem Glase des Hahnemannschen Liquers, so in den Apotheken ungefähr sechs Groschen kostet, kann man zwölf Weinproben anstellen. Ist in allen solchen Proben die Weinverdunkelung nur schwach, so dampfe man den Probewein bis auf ein Sechstheil ab, um das Bley zu koncentriren; da dann das Probewasser zugegossen wird.

Die

Die Verfälschung der Weine mit Weingeist oder Franzbranntewein ist sehr gemein, und selbst in Frankreich bey dem Weine von Roussillon und Barcellone und mehrern Weinen eingeführt. Man sollte glauben, daß sich diese Verfälschung kaum entdecken lasse, da schon der Wein von Natur Weingeist enthält; man kann sie aber bey etwas größern Proben leicht entdecken, wenn man das Destillirgefäß bis auf zwey Drittheile mit dem verdächtigen Weine anfüllt, und in ein Wasserbad, dem der Wärmemesser eine stets gleiche Temperatur von 200 bis 205 Fahrenheit vorschreibt, stellet. Hier geht der beygemischte Weingeist über, und kann abgewogen werden; indessen, daß der dem Weine wesentliche Weingeist noch zurückbleibt, indem kein Wein seinen eigenthümlichen Geist eher fahren läßt, als in der Seidewasserhitze von 212 Graden Fahrenheit. Ein übermäßig geschwefelter Wein hat einen unangenehmen Geschmak; er schadet der Brust und dem Kopfe, erregt Schwindel, Kopfweh, Ekel, Brustbeklemmungen, Erbrechen, und greift das Nervensystem an. Seine Farbe ist zu rothgelb. Hier dient die Schwefelprobe. Man löse reines Silber in Scheidewasser auf, und gieße davon etliche Tropfen in ein Glas Wein. Dieser wird, wofern er überschwefelt ist, braunroth oder gar schwärzlich. Einige frisch gelegte Hühnereyer, so man ins Faß hängt, ziehen den Schwefel an sich, oder man rüttelt das Faß, und läßt den Wein, doch ohne Schlauch und Blasebalg, ab.

Die gemeinsten Weinverfälschungen sind überhaupt der Branntewein, Bley und Alaun. Die Alaunprobe ist: Wenn man in etwas Wein kaustischen Salmiakgeist tröpfelt, so zeigt die dicke oder

dünne Mischung, oder weißliche Auftrübung, ob viel, oder wenig Alaun darinnen ist.

Heiße Speisen.

Es ist ein nicht nur unsittliches, sondern auch der Gesundheit sehr nachtheiliges Betragen vieler Menschen, daß sie die Speisen gleichsam noch siedend heiß, mit einer Begierde, als wenn sie ihnen sollten entrissen werden, verschlingen. Heiß genossene Speisen sind in mehrerer Rüksicht schädlich, nicht nur, weil sie die Theile, welche sie berühren, den Mund, Schlund und Magen gleichsam verbrühen und dadurch schnell erfolgende Entzündungen verursachen, sondern auch, weil solche Speisen, eben weil sie heiß sind und die Theile im Munde schmerzhaft berühren, nicht lange genug im Munde aufbewahrt und nicht gehörig gekauet, sondern in ganzen unverdaulichen Stücken verschlungen werden, woraus denn vielerley Krankheiten entstehen müssen.

Unter die unvermeidlichen Folgen gehört die bald stärkere, bald geringere Entzündung der Zunge, welche, wegen der vielen Nervenwärzchen, die sich an derselben befinden und das Werkzeug des Geschmaks sind, oft äußerst schmerzhaft ist. Aber nicht nur heftige Schmerzen hat man sich zugezogen, sondern auch sich des angenehmsten Gefühls, des Geschmackes, verlustig gemacht, welchen der gütige Schöpfer dem Menschen so weislich mitgetheilt hat, um ihn gleichsam durch ein angenehmes Gefühl, welches der Geschmak aus den Nahrungsmitteln bereitet, zu seiner Erhaltung einzuladen. Dies angenehme Gefühl empfinden wir nur dadurch, wenn die Nervenwärzchen der Zunge von gesunder Beschaffenheit sind, und wir die Speisen mit den Zähnen

gehörig

gehörig zermalmen, wo alsdann die salzigen und öhlichten Theile einen gelinden Reiz machen. Wir dürfen also den Verlust des Geschmaks nicht gering schätzen; besonders da ein Mensch, beym Mangel dieses Gefühls, auch keine Lust hat, Speisen zu sich zu nehmen, folglich dem Körper die gehörige Nahrung entzieht, und endlich, kraftlos zu seinem Beruf, oft nur zu früh ein unbrauchbares Glied der menschlichen Gesellschaft wird.

Die heftigsten Zahnschmerzen sind oft auch eine Folge des heißen Verschlingens der Speisen. Um sich davon zu befreyen, muß man dann die Zähne ausziehen lassen, und wird dadurch in der Jugend schon einem Greise ähnlich.

Die oft bald früher, bald später erfolgende Entzündung des Halses gehört ebenfalls unter die nächsten Folgen. Der Schlund wird von seinem Schleim, der ihm von der Natur zur Beschützung vor Verlezzung bey dem Genusse fester und reizender Speisen gegeben worden, entblöst, die Schleimdrüsen, die diesen Schleim an die innere Oberfläche desselben absetzen, werden erschlafft, so daß sie ihren Schleim nicht mehr gehörig absondern können, daher entstehen in ihnen Stockungen; der stockende Schleim wird scharf und verursacht Reiz, wo denn Entzündung und Bräune, eine oft gefährliche Krankheit, die Folge sind.

Der Magen leidet immer die meisten Beschwerden von den heißen Speisen, denn er wird davon nicht nur gleichsam verbrühet, oder so erschlafft, daß er nicht mehr gehörig verdauen kann, sondern er erhält auch die Speisen in unverdaulichen Stükken, ohne vorher die zur Verdauung nöthige Verän-

derung durch das Kauen erhalten zu haben. Diese können nun von dem so sehr geschwächten, und der Thätigkeit beraubten Magen nicht gehörig verdauet werden, und müssen daher zu vielerley, oft unheilbaren Krankheiten Anlaß geben.

Dieses schädliche Betragen verscheucht die angenehme und gesunde Farbe von den Wangen so vieler jungen Leute, welche doch ihrem Körperbau nach, die blühende Gesichtsfarbe haben sollten. Es ist auch die Ursache so vieler Magenkrankheiten, besonders der so häufigen kalten Fieber und vieler Hämorrhoidalbeschwerden. Und wer kann zweifeln, daß bey so verdorbenen Werkzeugen Auszehrung entstehen könne? Möchten doch dies alle diejenigen beherzigen, welche bisher in gesunden Tagen so wenig ihre Gesundheit, das größte Glük auf Erden, zu schätzen wissen, und auf eine so unvernünftige Weise vernachlässigen! Möchten sie doch auch hier einsehen, welchen großen Einfluß das sittliche Betragen auf die Erhaltung der Gesundheit hat.

Zu einer leichten, guten und dem Körper seine gehörige Nahrung gebenden Verdauung, gehört folgendes: vor allen Dingen sind gesunde Verdauungswerkzeuge notbwendig. Dann müssen die Speisen gehörig zubereitet seyn, dürfen nicht heiß, sondern in dem Grade der Wärme, welchen uns das angenehme Gefühl des Geschmaks als den richtigen zu erkennen giebt, genossen werden. Sie müssen nicht schnell und in ganzen Stücken verschlungen, sondern gehörig gekauet werden, müssen daher im Munde die Veränderung leiden, die zu einer guten Verdauung unumgänglich nöthig ist. Diese Zerquetschung geschiehet durch die Bewegung der untern Kinnlade, nach der obern, womit zugleich die Bewegung der

Backen-

Backenmuskeln verbunden ist, welche einen Druk auf die Speicheldrüsen verursacht, die sich zu beyden Seiten der Backen befinden; wodurch der Speichel ausgepreßt wird, welcher sich dann mit den Speisen im Munde vermischt und sie zu einem Brey macht, der nunmehr zur Verdauung geschikt ist und in den Magen gebracht werden kann. Sind die Speisen im Munde so vorbereitet; so werden sie auch leicht verdauet, der Körper wohl genährt und viele Krankheiten dadurch abgewendet werden.

Kaffee. (ein Gegengift.)

Die Unglüksfälle durch den unvorsichtigen Gebrauch der Pflanzengifte sind nur noch gar zu häufig. Nicht selten essen sich ganze Familien an ihren Gemüsen zu Tode, durch unvorsichtiges Untermischen des Petersilienschierlings, des großen Wasserschierlings und giftiger Schwämme. Noch häufiger aber ereignen sich jene Unglüksfälle bey Kindern auf dem Lande, welche von den Saamenkörnen des an Wegen, Zäunen, auf Kirchhöfen und andern wüsten Orten so häufig wachsenden Bilsenkrautes plözlich apoplektisch getödtet werden. Ein trauriges Beyspiel dieser Art ereignete sich vor nicht gar zu langer Zeit in einem Dorfe des Steinauschen Kreises in Schlesien. Zwey Kinder assen die Saamenkörner des Bilsenkrautes. Das eine Kind starb, ehe ihm noch ein Brechmittel beygebracht werden konnte. Der Kopf war aufgeschwollen, die Adern an der Stirne und an den Schläfen strozten; die Augäpfel ragten hervor und waren verdrehet; ein weißgelber Schaum quoll aus den Winkeln des verzerrten Mundes; der Leib war mit blaugrünen Flecken und braunen Streifen bedekt, und die Spuren der Fäulniß äusserten

sich sehr schnell. Das andere Kind, welches durch noch zu rechter Zeit angewandte Hülfsmittel bey dem Leben erhalten wurde, erholte sich nur sehr langsam von den heftigsten konvulsivischen Zufällen; besonders bemerkenswerth aber ist es, daß dies Kind im Wachsthum zurükbleibt, und gegenwärtig, nach Verhältniß seines Alters mehr einem Zwerge ähnlich ist.

Dieser traurige Vorfall gab dem Herrn D. Neubeck Anlaß zu verschiedenen Betrachtungen über die Verhütung solcher Todtesarten durch Pflanzengifte, deren Resultat er in den schlesischen Provinzialblättern mittheilt. Zugleich macht er ein zwar nicht neues, aber bisher übersehenes Rettungsmittel bekannt, welches der gelehrte D. Hahnemann den Aerzten nachdrüklich empfiehlt. Auf dem Lande sind die Rettungsmittel oft nicht bey der Hand, oder wenigstens doch nicht so geschwind als nöthig ist, zu erhalten; auch fehlt es oft an einer sachkundigen Person, welche damit umzugehen weiß. Es ist daher von äusserstem Nutzen, Mittel von der Art in Vorschlag zu bringen, die nicht allein leicht und geschwind zu erhalten, sondern auch von der Beschaffenheit sind, daß nicht leicht Schaden damit angerichtet werden könne. Ein solches bewährtes Hausmittel ist der Kaffee. Eine starke Abkochung der gebrannten Bohnen ist das zuverlässigste Hülfsmittel bey Vergiftungen von Bilsenkraut, Sturmhut, Nachtschatten, Schierling, Kirschlorbeer, Stechäpfeln, der Tollkirsche, kurz von allen narkotischen Substanzen, den Mohnsaft und Branntewein nicht ausgenommen.

Was die Art, ihn zu gebrauchen, betrift, so kann man von einem Aufguß der gebrannten Bohnen (etwa 2 Tassen auf ein Loth) alle halbe Stun-

den

den, auch alle Viertelstunden eingeben. Könnte der Verunglückte nicht schlingen, so würden konzentrirte Kaffeeklystiere anzurathen seyn. Ist es möglich, vorher ein Brechmittel zu geben, so ist es desto besser. Nach Hahnemanns unverwerflichem Zeugnisse übertrift der Kaffee alle bisher bekannte Gegengifte, als: Wein- und Bieressig, Citronensaft, Meth, saure Molken und Buttermilch, an Wirksamkeit, und ist gemeiniglich noch leichter zu haben.

Lebensdauer.

Die mannigfaltigen Erfahrungen, welche über die menschliche Lebensdauer gemacht worden sind, leiten uns auf folgende höchst lehrreiche Schlußfolgen:

Das Alter der Welt hat bisher noch keinen merklichen Einfluß auf das Alter der Menschen gehabt. Man kann noch immer eben so alt werden, als zu Abrahams und zu noch frühern Zeiten. Allerdings giebt es Perioden, wo in dem nämlichen Lande die Menschen einmal länger, das anderemal nicht so lange lebten, aber dies rührt offenbahr nicht von der Welt, sondern von den Menschen selbst her. Waren diese noch wild, einfach, arbeitsam, Kinder der Luft und der Natur, Hirten, Jäger und Ackersleute, so war auch ein hohes Alter bey ihnen gewöhnlich. Waren sie aber nach und nach der Natur untreu, überfeinert und luxuriös, so wurde auch die Lebensdauer kürzer. Aber das nämliche Volk, durch eine Revolution wieder in einen rohern naturgemäßern Zustand versezt, kann sich auch wieder zu dem natürlichen Ziel des Lebens erheben. — Folglich sind dies nur Perioden, welche kommen und gehen; das Menschengeschlecht im Ganzen leidet dar-

darunter nicht, und behält sein ihm angewiesenes Lebensziel.

Der Mensch kann, wie wir gesehen haben, fast unter allen Himmelsstrichen, in der heißen und kalten Zone ein hohes Alter erreichen. Der Unterschied scheint nur darinnen zu liegen, daß dies in manchen häufiger, in manchen seltener geschieht, und daß man, wenn auch ein hohes, doch nicht überall das höchste Alter erreichen kann.

Selbst in den Gegenden, wo die Moralität im Ganzen sehr groß ist, können einzelne Menschen ein höheres Alter erreichen, als in den Gegenden, wo die allgemeine Moralität geringer ist. Wir wollen z. B. die wärmere Gegenden des Orients nehmen. Hier ist die Moralität im Ganzen äusserst gering, daher auch die ausserordentliche Population. Besonders das Kindesalter leidet hier weit weniger, wegen der beständig gleichförmigen und reinen Temperatur der Luft. Und dennoch giebts hier verhältnißmäßig weit weniger sehr alte Menschen, als in den nördlichern Gegenden, wo die Moralität im Ganzen größer ist.

In hochliegenden Gegenden findet man im Ganzen mehr alte Menschen, und diese in höhern Jahren, als in tief liegenden. Doch ist auch hier ein gewisses Maaß, und man kann die Regel nicht so bestimmen; je höher, desto besser. — Der äusserste Grad von Höhe, der Gletscher, ist wieder dem Alter nachtheilig, und die Schweiz, ohnstreitig das höchste Land in Europa, hat weniger Alte aufzuweisen, als die Gebirge von Schottland. Die Ursache ist zweifach: Einmal, eine zu hohe Luft ist zu trokken, ätherisch und rein, consumirt also schneller;

und

und zweitens, ist die Lufttemperatur zu ungleich. Wärme und Kälte wechseln zu schnell ab, und nichts ist der Lebensdauer nachtheiliger, als zu schneller Wechsel.

In kältern Himmelsstrichen wird der Mensch im Ganzen älter als in heißen, und zwar aus doppeltem Grunde: Einmal, weil im heißen Clima die Lebensconsumtion stärker ist, und dann, weil das kalte Clima, das Clima der Mäßigkeit ist, und auch dadurch der Selbstkonsumtion schon Einhalt thut. — Aber auch dies gilt nur bis zu einem gewissen Grade. Die höchste Kälte von Grönland, Nova Zembla, u. a. m. verkürzt wieder das Leben.

Ganz vorzüglich zuträglich zur Verlängerung des Lebens ist, Gleichförmigkeit der Luft, besonders in Absicht auf Wärme und Kälte, Schwere und Leichtigkeit. Daher die Länder, wo schnelle und starke Abwechselung im Barometer- und Thermometerstande gewöhnlich ist, der Lebensdauer nie vortheilhaft sind. Es kann solch ein Land übrigens gesund seyn, es können viel Menschen darinnen alt werden, aber ein hohes Alter erreichen sie nicht; denn jene schnellen Abwechselungen sind eben so viele innere Revolutionen, und diese consumiren erstaunlich, sowohl Kräfte als Organe. In dieser Absicht zeichnet sich besonders Deutschland aus, dessen Lage es zu einem beständigen Gemisch von warmen und kaltem Clima, von Süden und Norden macht, wo man oft in einem Tage zugleich Frost und auch die größte Hitze erlebt, und wo der Merz sehr heiß und der Mai beschneit seyn kann. Dies Zwitterclima Deutschlands ist gewiß die Hauptursache, daß, troz seiner übrigens gesunden Lage, zwar im Ganzen die Menschen ein ziemliches Alter erreichen, aber die

Beyspiele von sehr hohem Alter weit seltner sind, als in andern fast unter gleicher Breite gelegenen, benachbarten Ländern.

Ein zu hoher Grad von Trockenheit, so wie zu große Feuchtigkeit, ist der Lebensdauer nachtheilig. Daher ist eine, mit einer feinen Feuchtigkeit gemischte Luft, die beste, um ein hohes Alter zu erreichen, und zwar aus folgenden Ursachen: Eine feuchte Luft ist schon zum Theil saturirt, und also weniger durstig, sie entzieht mithin dem Körper weniger, d. h. sie consumirt ihn weniger. Ferner, in feuchter Luft ist immer mehr Gleichförmigkeit der Temperatur, weniger schnelle Revolution von Hitze und Kälte möglich. Und endlich erhält eine etwas feuchte Atmosphäre die Organe länger geschmeidig und jugendlich; da hingegen die zu trockene weit schneller Trockenheit der Fasern und den Karakter des Alters herbeyführt.

Den auffallendsten Beweis hiervon geben uns die Inseln. Wir finden, daß von jeher und noch jezt die Inseln und Halbinseln die Wiegen des Alters waren. Immer werden die Menschen auf den Inseln älter, als auf dem dabey unter gleicher Breite liegenden festen Lande. — So leben die Menschen auf den Inseln des Archipelagus länger, als in dem gleich dabey liegenden Asien; auf der Insel Cypern länger, als in Syrien; auf Formosa und Japan länger, als in China; in England und Dännemark länger, als in Deutschland.

Doch bringt Seewasser diese Wirkung weit mehr hervor als süsses Wasser; daher auch Seeleute so alt werden können. Stillstehende süsse Wasser hingegen schaden wieder durch ihre mephitischen Ausdünstungen.

Sehr

Sehr viel scheint auch auf den Boden, selbst auf die Erdart, genug auf den ganzen Genius Loci anzukommen, und hier scheint ein kalchichter Boden am wenigsten geschikt zu seyn, das Alter zu befördern.

Nach allen Erfahrungen sind England, Dänemark, Schweden und Norwegen diejenigen Länder, wo der Mensch das höchste Alter erreicht; und wir finden bey genauer Untersuchung, daß hier eben alle die bisher bestimmten Eigenschaften zusammentreffen. Hingegen Abyßinien, einige Gegenden von Westindien und Surinam, sind die Länder, wo der Mensch am kürzesten lebt.

Je mehr der Mensch der Natur und ihren Gesetzen treu bleibt, desto länger lebt er; je weiter er sich davon entfernt, desto kürzer. Dies ist eins der allgemeinsten Gesetze. — Daher wurden die Bewohner einer und derselben Gegend, so lange sie das frugale Hirten- und Jägerleben führten, alt; sobald sie aber civilisirter wurden und dadurch in Luxus, Ueppigkeit und Faulheit verfielen, sank auch ihre Lebensdauer hinab. Es sind also nicht die Reichen und Vornehmen, nicht die, die Gold- und Wundertincturen einnehmen, welche sehr alt werden; sondern Bauern, Ackersleute, Matrosen, solche Menschen, denen es vielleicht in ihrem ganzen Leben nicht eingefallen ist, wie man es machen müsse, um alt zu werden; diese sind es, bey denen man die erstaunlichsten Beyspiele antrift.

Das Resultat aller Erfahrungen ist also: In einer gewissen Mittelmäßigkeit des Standes, des Clima, der Gesundheit, des Temperaments, der Leibesconstitution, der Geschäfte, der Geisteskraft,

der Diät, u. s. w. liegt das größte Geheimniß, um alt zu werden. Alle Extreme, sowohl das zu viel, als das zu wenig; das zu hoch, als das zu tief, hindern die Verlängerung des Lebens.

Bemerkenswerth ist auch folgender Umstand: Alle sehr alte Leute waren verheyrathet, und zwar mehr als einmal, und gewöhnlich noch im hohen Alter. Kein einziges Beyspiel existirt, daß ein lediger Mensch ein sehr hohes, d. h. ein über 100 Jahr hinausdauerndes Alter erreicht hätte. Diese Regel gilt eben sowohl vom weiblichen als männlichen Geschlechte. Hieraus scheint zu erhellen: Ein gewisser Reichthum an Generationskräften ist zum längern Leben sehr vortheilhaft. Es ist ein Beytrag zur Summe der Lebenskraft, und die Kraft, andere zu procreiren, scheint mit der Kraft, sich selbst zu regeneriren und zu restauriren, im genauesten Verhältniß zu stehen. Aber es gehört Ordnung und Mäßigkeit in der Verwendung derselben dazu, also ist der Ehestand das einzige Mittel, diese zu erhalten.

Es werden mehr Weiber als Männer alt, aber das höchste Ziel des menschlichen Alters erreichen doch nur Männer. — Das Gleichgewicht und die Nachgiebigkeit des weiblichen Körpers, scheint ihm für eine gewisse Zeit mehr Dauer und weniger Nachtheil von den zerstöhrenden Einflüssen zu geben. Aber zur Erreichung eines sehr hohen Alters, gehört schlechterdings Mannskraft. Daher werden mehr Weiber alt, aber wenige sehr alt.

In der ersten Hälfte des Lebens ist thätiges, selbst strapazantes Leben, in der lezten Hälfte aber eine ruhigere und gleichförmigere Lebensart zum Alter zuträglich. Kein einziges Beyspiel findet sich, daß

daß ein Müssiggänger ein ausgezeichnetes hohes Alter erreicht hatte.

Eine reiche und nahrhafte Diät, Uebermaaß von Wein, Fleischkost, verlängert nicht das Leben. Die Beyspiele des höchsten Alters sind von solchen Menschen, welche von Jugend auf mehr Pflanzenkost, ja oft ihr ganzes Leben hindurch kein Fleisch genossen hatten.

Ein gewisser Grad von Cultur ist dem Menschen auch physisch nöthig, und befördert Lebenslänge. Der rohe Wilde lebt nicht so lange.

Magenstärkung.

Folgendes bewährt gefundenes Stärkungsmittel für geschwächte Verdauungswerkzeuge, ist vorzüglich zu empfehlen. Man zerschneide ein wenig gut ausgeräucherten Schinken in ganz dünne Scheibchen, vermische diese mit etwas Salz und mit viel grobgestoßenem Pfeffer, von dem zuvor alle zu fein gestoßene und pulverisirte Theilchen abgesondert worden sind; dies esse man mit ein wenig groben, aber gut ausgebackenen, und wenigstens schon drey Tage altem Brode, anstatt des Frühstüks. Man fahre hiermit wenigstens acht Wochen lang fort, gebe dabey seinem Körper die gehörige Bewegung vor dem Mittagsessen, und lebe, so lange die Kur währt und bis der Magen wieder die gehörigen Kräfte zum Verdauen hat, in aller Hinsicht mäßig: so wird man ohnfehlbar finden, daß dieses einfache Hausmittel manchem erkünstelten und kostbaren Mageneliyire sehr vorzuziehen ist.

Ver-

Vergiftete Tranktonnen.

Wer mit dem innern Haushalt bekannt ist, der wird auch in der Küche eine Tonne bemerkt haben, welche gemeiniglich die Tranktonne genennt wird. In diese Tonne pflegt der Abfall von Küchenkräutern, verdorbene Speisen, verfaultes Obst, das Aufwaschwasser, und eine Menge anderer Dinge geschüttet zu werden, um sie als Futter fürs Vieh aufzubewahren.

Es wäre vielleicht der Mühe werth, zu untersuchen: ob dieses für das Vieh ein unschädliches Futter sey, da es aus so verschiedenen Ingredienzien zusammen gemischt ist; besonders, wenn man in Erwägung zieht, daß viele dieser Ingredienzien schon verfault und versauert waren, ehe sie in die Tonne kamen. Wenn das aber auch nicht seyn sollte, so wird dieser Trank doch fast in allen Haushaltungen dadurch, daß er einen Zusaz von aufgelöseten Kupfer und Meßingtheilen erhält, für das Vieh in wahres Gift verwandelt.

Diejenigen Personen nämlich, denen die Reinigung des Küchengeräths obliegt, haben schon längst die Bemerkung gemacht, daß sich kupferne und meßingene Keßel und andere Geschirre alsdenn am leichtesten reinigen lassen, wenn sie einige Tage in der Tranktonne gesteckt haben. Sie pflegen daher jene, wenn sie gebraucht sind, einstweilen in die Tonne zu stecken, um sich dadurch nachher das Scheuern derselben zu erleichtern.

Die scharfe Säure, die sich (vorzüglich in den Sommermonaten) in diesen Tonnen erzeuget, löset freilich von solchen Geräthschaften den Schmuz ab, aber

aber jedes Küchenmädchen sollte man in unsern Tagen billig davon unterrichten, daß eben diese Säure auch eine Menge Kupfertheile auflöset, und daß der Trank durch diese beygemischten Theile, dem Vieh äusserst schädlich wird.

Es wären daher folgende Vorsichtsregeln jeder Haushälterin zur Nachahmung zu empfehlen:

1) Man lasse diesen Trank in den heißen Sommertagen nicht zu lange in der Tonne stehen, damit er nicht zu sehr in Fäulniß oder Säure übergehe, sondern suche sich in seinem Haushalte so einzurichten, daß er an jedem Abend verfüttert werden kann. Denn es ist noch unausgemacht, ob nicht schon dieser Trank an und für sich selbst, wenn er entweder zu viel in Fäulniß gerathene animalische Theile, oder auch zuviel vegetabilische Säure enthält, dem Viehe ungesund sey. Ueberhaupt kann jede Haushälterin nicht genug erinnert werden, darüber nachzudenken, welche Nahrungsmittel dem Viehe nützlich oder schädlich sind. Das Thier im Stande der Wildheit hat seine Freiheit, sich seine Nahrungsmittel zu wählen, und wird vermöge seines Instinkts geleitet, diejenigen zu wählen, die seiner Natur am dienlichsten sind; das Hausthier aber muß sich gefallen lassen, das zu genießen, was der Mensch ihm reicht und kann aus bekannten Gründen sein Wohl- oder Uebelbefinden nach diesem oder jenem Futter, nur undeutlich entdecken. Ich meiner Seits halte den in Gährung befindlichen Trank für ungesund, und wenn er mit Kupfertheilen geschwängert ist, für wahres Gift. Es erlaube daher keine Hausfrau,

2) daß Kupfer- und Messinggeräthe in vorherbemerkter Absicht — und vorzüglich nicht in den Sommer-

mmermonaten — in die Tranktonne gepakt werde, da durch dieses Verfahren, wie gar nicht nöthig zu beweisen ist, der Trank vergiftet wird, und um so mehr schädlich ist, wenn man ihn, wie leider in manchen Haushaltungen geschieht, dem kranken Vieh, theils als eine besondere Delikatesse, theils sogar als eine heilsame Universal-Medicin eingeben läßt.

Weinprobe.

Wenn man gleiche Theile Kalkwasser und Wein in einem Glase unter einander mischt, so überziehen sich die Glaßwände in Zeit von funfzehn bis achtzehn Stunden, oder noch früher, dergestalt mit Krystallen, daß das Glas seine ganze Durchsichtigkeit verliehrt. Gießt man die Mischung durch Fließpapier, so erscheinen zwar mehrere Krystallen auf diesem Papier; aber dennoch bleibt der größte Theil noch immer an den Seiten des Glases übrig. Bey diesem Versuche ist es übrigens einerley, ob man weißen oder rothen Wein der Probe unterwirft.

Eine Mischung von zwey Theilen Wein und einem Theile Kalkwasser, macht in einerley Zeit auf der Oberfläche des Glases eine Salzhaut, welche etwas weniger beträchtlich ist, als die gedachte. Drey Theile Wein und ein Theil Kalkwasser verhalten sich eben so. Wenn man, wie in den vorhergehenden Versuchen, vier Quentchen Wein nimmt, und einige Tropfen Kalkwasser hinzufügt, so entstehen nur wenige Krystallen, die aber am Glase so fest sitzen, daß sie sich kaum zu wiederholtenmalen mit Wasser vom Glase abspühlen lassen. Zwey Theile Kalkwasser auf einen Theil Wein, erzeugen in zwölf Stunden einen sälzigen, dem vorigen ähnlichen Bodensaz.

Will

Will man also einen Wein erforschen, ob derselbe mit Alaun verfälscht ist, so darf man nur einige wenige Tropfen Kalkwasser in eine ganz geringe Quantität desselben gießen, und diese Mischung sechzehn bis achtzehn Stunden lang ruhig stehen lassen. Wenn sich nach Verlauf dieser Zeit an den Wänden des Glases Krystallen angesezt haben, so ist der Wein zuverläßig nicht alaunhaft; denn die Abwesenheit der Krystallen verräth jedesmal die Verfälschung.

Ist nun aber im Weine Alaun, so kann man die Gegenwart desselben aus der Beschaffenheit des Niederschlages beurtheilen; denn in diesem Falle bleibt beim Durchseigen ein starker und schmieriger Bodensaz auf dem Filtrum zurük, welcher sich in der Troknung, in vierseitige Streifen zertheilt, und wie der Thon, Risse bekömmt und aufspringt. Hingegen wird, bey einem nicht alaunigen Weine, die färbende Materie auch noch im getrokneten Zustande fest, und auf dem Filtrum kleben bleiben.

Verfertigung der Chocolade.

Es giebt der verschiedenen Arten der Chocolade beinahe eben so viel, als der Verfertiger sind, die sich damit abgeben, folglich kann man sie von allerley Güte haben, nachdem man sie theuer oder wohlfeiler bezahlen will; überdem wird sie noch öfters des Betrugs wegen, mit so vielen und mancherley nicht darzu gehörigen Dingen vermischt, daß man sich bey dem Einkauf der fertigen Chocolade, sehr in Absicht solcher Verfälschungen vorsehen muß, zumal da man nicht, wissen kann, ob die darunter gemischten Dinge, der Gesundheit nicht nachtheilig sind. Um nun hierin den sichersten Weg zu gehen, ist es

besser,

besser, daß diejenigen, die große Liebhaber von Chocolade sind, sich solche selbst verfertigen; ist sie ihnen alsdann noch zu theuer, so kann man sich dieselbe mit einer oder der andern Zuthat selbst versezzen, als wozu sich ein gutes, feines, nicht dumpfigtes Reißmehl am besten schicken wird.

Die Verfertigung der Chocolade geschiehet auf folgende Weise am besten, und wird stets gut gerathen, wenn man bey der Arbeit geschikt und reinlich verfährt.

Die Hauptzuthaten zur Chocolade sind Kakaobohnen, Zucker und Gewürze. Auf die Güte der erstern kommt es am mehresten an, daher man bey dem Einkauf derselben nichts sparen muß, und lieber jederzeit von der besten Sorte nehmen, die man erhalten kann. Die Kennzeichen der Güte dieser Bohnen besteht darinnen, daß sie nicht alt, weder sehr staubig noch vom Schimmel angegangen sind. Wenn die Schaale abgemacht ist, muß der Kern fest, platt und von dunkelbrauner Farbe seyn, dagegen die geringern Sorten ein röthliches Ansehen haben. Es giebt zuweilen auch wurmstichige Bohnen darunter, diese darf man nicht eben sogleich wegwerfen, nur müssen sie bey dem Zerbrechen nicht weiß, oder weißsprenglich, sondern braun seyn.

Die solchergestalt zur Chocolade gewählte Kakaobohnen schüttet man in ein Sieb, dessen Löcher viel kleiner als die Bohnen sind, und siebt den Staub, die kleinen Steinchen, und kleine zerbröckelte Stükchen davon ab. Das Durchgefallene kann hernach in einer Mulde geschwungen werden, damit der Staub abgesondert, und aus dem Ueberbleibsel die kleinen Stükchen von zerbrochenen Bohnen, ausgesucht

sucht werden können. Diese ausgesuchte Stükchen aber muß man nicht unter die andern guten Bohnen bringen, sondern aufbewahren, bis man soviel davon hat, daß es der Mühe werth ist, eine geringere Sorte von Chocolade davon zu verfertigen. Hierbey ist jedoch zu bemerken, daß man alsdenn diese Stükchen in einer eisernen Pfanne über gelindem Kohlenfeuer rösten, und wenn sie wieder erkaltet sind, die weißlichen Stücken ausgesucht und weggeworfen werden müssen, weil solche die Chocolade gänzlich verderben würden.

Die im Siebe zurük gebliebenen ganzen Kakaobohnen röstet man ebenfalls in einer reinen eisernen Pfanne oder eigentlich in einer Kaffeetrommel, unter stetem Umrühren, über mäßigem Feuer, bis die Schaalen leicht zerbrechen und sich ablösen lassen. Nach diesem Rösten schüttet man die Bohnen sogleich in eine Mulde und breitet sie auseinander, damit sie desto eher wieder kalt werden. Hernach werden sie Stük für Stük mit den Händen ausgeschälet, und bey dieser Gelegenheit zugleich die angegangenen weißen Stücke ausgelesen und weggeworfen. Das Ausschälen zu befördern, schütten manche die gerösteten Kakaobohnen auf einen Tisch und zerbrechen die Schaalen mit einem Rollholze, dadurch aber werden viele Bohnen zerbrochen, welches hernach das Auslesen mühsamer macht.

Sobald alle Bohnen von ihren Schaalen befreyet, schüttet man sie wieder in eine Mulde, und schwingt alle noch darunter befindliche Schaalen und Unreinigkeiten heraus, damit nichts davon darin bleibe.

Ist der Kakao so weit vorbereitet, so wird er erstlich gröblich zerstossen und durch ein grobes Haarsieb oder einen blechernen Durchschlag gesiebet, und hernach zu einem Teige gemacht. Lezteres geschiehet auf die Weise: Man macht einen metallenen Mörser, am besten einen eisernen, auf Kohlenfeuer warm, schüttet so viel von den zerstossenen Kakaobohnen hinein, als man mit Bequemlichkeit darin verarbeiten kann; diesen Mörser sezt man entweder auf einen hierzu schicklichen Dreyfuß, oder auf hierzu besonders aufgerichtete Mauersteine, und erwärmt ihn nebst der darzu gehörigen Mörserkeule, vermittelst darunter gesezter brennender Kohlen. Von den bereits zerstossenen Bohnen wird eine der Größe des Mörsers verhältnißmäßige Menge hineingeworfen, und so lange gestossen und gerieben, bis daraus ein fliessender Teig wird, unter welchen, wenn man etwas zwischen die Finger oder auf die Zunge nimmt, auch nicht das allergeringste Gröbliche fühlbar seyn muß. Bis hierher darf der Mörser eben nicht zu sehr erhizt werden, sobald aber, nachdem die Masse fein genug gerieben, der Zucker und die Gewürze hinzu gekommen, verstärkt man die Hitze des Mörsers etwas, damit die Masse wieder flüßig werde.

Wenn nun auf vorbeschriebene Weise alle Kakaobohnen, für sich allein zu einem solchen Teig geworden, auf zinnerne Teller oder Schüsseln gegossen und erkaltet sind, so bereitet man davon folgendergestalt vollends die Chocolade:

Man erwärmet den Mörser und die Mörserkeule, wiegt den kalt und hart gewordenen Kakaoteig ab, wirft ihn in den erwärmten Mörser, läßt ihn darin zerfließen, und thut die gehörige Menge ganz fein zerstossenen weißen Zucker dazu, reibt die-

ses Gemische mit der Mörserkeule so lange durch einander, bis sich der Zucker mit dem Kakao recht gut vereinigt hat, und wieder flüßig geworden ist. Wenn dieses geschehen ist, so bringt man sämtliche Gewürze, wenn dieselben vorher zu einem feinen Pulver zerstossen, und durch ein feines Sieb gesiebet worden, darzu. Diese ganze Masse rühret man so lange sorgfältig durch einander, bis diese Pulver mit dem Teige wohl vereiniget sind. Kömmt Vanille unter die Chocolade, so ist zu bemerken, daß, da sich selbige allein nicht zu Pulver stossen läßt, sie vorher so fein als möglich mit einer Scheere oder Messer zerschnitten, und dann erst mit den Gewürzen zusammen, oder mit etwas Zucker zugleich pulverisirt werden muß.

Wenn demnach, wie gesagt, die ganze Masse zusammengemischt und im Mörser fliessend ist, hängt man über einen reinen Tisch eine Wage auf, in derselben wiegt man jedesmal so viel von der Masse ab, als eine jede Tafel schwer seyn soll, legt dann das Abgewogene in eine reine weiße blecherne Form, worin man sie, vermittelst eines Löffels oder Schüttelns und Klopfens, auf einem Brete gerade machet. Nach einigen Stunden wenn die Chocolade hart und kalt geworden, nimmt man sie heraus, wickelt sie in ein reines weißes Papier, und verwahret sie an einem troknen Ort, weil sie an einem feuchten leicht auf der Oberfläche schimmlicht zu werden pfleget.

Dieses ist der allgemeine beste Weg, die Chocolade zu machen, der befolgt werden muß, man verfertige eine Art der Chocolade, welche man nur immer wolle, der Unterschied rührt allein von der verschiedenen Menge der Zuthaten her.

Das Verhältniß des Kakao, Zuckers und der Gewürze hängt von des Verfertigers Willkühr ab, nur muß man allezeit bey dem Abwiegen des Kakao nicht nach seinem rohen Zustande, sondern, so wie er schon präparirt ist, rechnen; man würde sonst nie zu verschiedenen Zeiten einerley Chocolade verfertigen können, denn der Verlust am Kakao beym Brennen und Präpariren ist bald mehr, bald weniger, ob man schon insgemein rechnen kann, daß man von sechs Pfund rohen Kakao, nicht mehr als vier und ein viertel Pfund präparirten erhält.

Gewöhnlich pflegt man vom präparirten Kakao und zerstossenem Zucker gleichviel zu nehmen, und unter acht Pfunden einer solchen Mischung zwey bis drey, auch wohl vier Loth Gewürz. Kömmt grauer Ambra darunter, so ist ein halbes Quentchen davon hinlänglich zu obiger Quantität. Die Gewürze, die darzu kommen, bestehen in Vanille, Zimmt, Nelken und Cardamom, vom Zimmt aber pflegt man stets mehr als von den andern zu nehmen.

So wie der Ambra, also auch die Vanille, kommen beyde mehr des Geruchs als Geschmaks wegen unter die Chocolade, es muß demnach derselben nicht zu viel darzu genommen werden; ein bis höchstens zwey Loth Vanille reichen vollkommen hin zu obiger Quantität Chocoladenmasse.

Manche ahmen den Westindiern nach in der Bereitung ihrer Chocolade, und nehmen den blos fein geriebenen Kakao ganz allein ohne alles Gewürz, Eyer u. dergl. giessen auf denselben kochendes Wasser oder halb Wasser und halb Milch, kochen und trinken solche auf dieselbe Art wie Kaffee, nur muß sie wegen des stärkern Schaums etwas länger kochen.

Zur

Zur ordinairen Chocolade kann man nehmen:

Kakaoteig –	4	Pfund.
Gestossenen Zucker	4	Pfund.
Zimmt –	2	Loth.

Oder:

Kakaoteig –	1	Pfund.
Zucker –	24	Loth.
Vanille –	1½	Schote.
Zimmt –	2	Quentchen.
Cardamom –	½	Quentchen.

Oder:

Kakaoteig –	2	Pfund.
Zucker –	2	Pfund.
Ambra –	5	Gran.
Vanille –	½	Loth.
Zimmt –	1	Loth.

Oder:

Kakaoteig –	1	Pfund.
Zucker –	1	Pfund.
Gewürznelken	1½	Quentchen.

Oder:

Kakaoteig –	1	Pfund.
Zucker –	1	Pfund.
Vanille –	1½	Schote.
Zimmt –	1	Quentchen.
Gewürznelken	½	Quentchen.
Cardamom –	½	Quentchen.

Verfertigung der Kräuterbutter.

Es ist hierzu eben keine große Kunst erforderlich.

Man darf nur die darzu bestimmten, oder von einem Arzte verordneten frischen, jungen Kräuter im Frühjahre sammlen, sie klein hacken, und ungefähr 4 Hände voll mit drey Quart recht guter Sahne vermischen, damit einen Tag und Nacht stehen lassen, so wird die Sahne in das Butterfaß gethan, und so wie sonst gebuttert. Damit aber die ihrer Heilkräfte beraubten Kräuter wieder abgesondert werden, so preßt man die erhaltene Butter durch ein Tuch; dann ist die verlangte Kräuterbutter fertig. Auf diese Art kann nach Belieben dergleichen Butter von vielen einzelnen oder mehrern Kräutern zusammen genommen verfertigt, und nach eines jeden Absichten zusammen gesezt werden. Diese Butter dient besonders hektischen Personen, wenn sie dieselbe statt der ordinären Butter auf Brod genießen, und sich alsdenn einige Stunden anderer Speisen enthalten.

Verschiedene Auflösungen des Bernsteins.

Wirft man grob pulverisirten Bernstein in kochendes Wachs, so vermischt er sich zwar damit, aber er wird nicht erweicht; denn wenn man diese Mischung auf der Zunge kostet, so wird man die harten Bernsteinkörner ganz deutlich darin verspühren.

Eben so wenig wird es gelingen, wenn man statt des Wachses Kiefern-Harz nimmt, ob es sich gleich wegen seiner Bestandtheile dem Bernstein nähert.

Spicköhl, Terpentinöhl und Steinöhl lösen zwar den Bernstein etwas besser auf, zwischen den Zähnen merkt man aber doch etwas körniges.

Glüklicher ist der Erfolg, wenn man destillirtes

tes Lavendelöl auf den Bernstein gießt, denn wenn sich das gläserne Gefäß, darin sich die Mischung befindet, gelinde erwärmt, so wird der Bernstein weich, und macht mit dem Oel ein dickes, flüßiges und durchaus gleichförmiges Wesen, wie Hefen aus. Alle andere wesentliche Oele und der wohl dephlegmirte Weingeist, bringen dieselbe Auflösung, die ein herrliches Arzneymittel ist, hervor.

Er schmelzt bey heftigem Feuer leicht, verliehrt aber sein glänzendes Ansehen, und bekommt zwar kalt seine Härte wieder, wird aber nie mehr so fest, sondern leicht zerbrechlich oder spröde, wie Harz. Hat man ihn mit ätherischen Oelen aufgelöst, so darf man nur das Oel, welches ihn flüßig erhält, abdünsten lassen. Wenn man Salzgeist auf Bernsteinöl gießt, so coagulirt er nicht, wie einige Schriftsteller versichern, sondern das Oel schwimmt oben, und es ist unmöglich, ihn mit dieser Säure zu vermischen.

Der Bernstein kann auch flüßig gemacht werden, wenn man ihn mit Leinöl absiedet, wie diejenigen wohl wissen, die ihn mit Gummilak vermischen und einen Firniß daraus verfertigen, um allerley Tischlerarbeit damit zu überziehen. Die gemachte Tinktur von Bernstein ist eine Auflösung einiger Bestandtheile des Bernsteins in Weingeist. Man pulverisirt 5 bis 6 Unzen Bernstein ganz fein, gießt 4 Finger hoch Weingeist darüber, und sezt es in einem mit einer feuchten Blase wohl verlutirten Gefäße in ein Sandbad, wo es drey bis vier Tage digeriren muß, bis der Weingeist die Farbe des Bernsteins recht angenommen hat. Man pulverisirt den Bernstein deswegen, damit das Menstrum sich recht einzieht. Diese Tinktur enthält nur den harzigen oder

fetten Theil des Bernsteins, welchen der Weingeist in sich gezogen hat. Ein anderer nicht spirituöser Liquor möchte vielleicht den Bernstein auflösen; aber diese Auflösung würde vermuthlich unrein seyn. Man muß deswegen ein Auflösungsmittel von derselben Natur als die Substanz nehmen, die man auflösen will. Hierzu dient z. B. das Oleum tartari per deliquium, welches den Bernstein weit besser auflöset, als der beste rectificirte Weingeist, welcher diese Auflösung mit Mühe und doch unvollkommen zu Stande bringt.

Will man eine gute Tinktur von Bernstein haben, so muß man nothwendig ein fixes Alkali darzu nehmen, damit der Weingeist desto besser in diese bituminöse Substanz eindringen kann, als welche das einzige ist, womit er sich vereiniget. Unter einer Menge von Vorschriften, die man in chymischen Schriften in Betreff der Bernsteintinktur antrift, ist die von dem berühmten Hofmann die vorzüglichste. Man thut nämlich zu gleichen Theilen Bernstein und Weinsteinsalz, beyde wohl pulverisirt, in eine Flasche, gießt vier Finger hoch Weingeist darüber und läßt es einige Zeit digeriren; alsdenn läßt man es im Sandbade destilliren, um einen spirituösen Liquor herauszuziehen, der mit dem feinen Oel des Bernsteins geschwängert ist. Dieser Liquor erhält durch folgendes Verfahren die größte Vollkommenheit. Man pulverisirt noch eine Portion ganz hellen Bernstein, breitet solchen auf einem polirten marmornen Tisch aus, und tröpfelt Oleum tartari per deliquium darauf, bis es zu einem Brey wird, den man nachher abtroknen läßt. Ich schränke mich hier auf die Erklärung ein, wie das fixe Alkali die Auflösung des Bernsteins durch den Weingeist befördern hilft.

Merke

Merke deswegen zuförderst an, daß der Bernstein, wie man sich aus seiner Auflösung überzeugen kann, aus einer mineralischen Säure mit Steinöl besteht; daß der Weingeist auf dieses Oel wenig wirkt, sowohl wegen der Natur der Säure überhaupt, als auch, weil er soviel davon bey sich führt, weswegen der Bernstein sich auch so schwer durch Weingeist auflösen läßt. Das Alkali hat hingegen die gedoppelte Eigenschaft, daß es sich nicht nur mit den Oelen, sondern auch mit den Säuren verbindet, indem es mit jenen eine seifenartige Materie, und mit diesen eine Masse von der Natur der Mittelsalze zuwege bringt. Folglich ist dieses Auflösungsmittel im Stande, die beyden Hauptbestandtheile des Bernsteins zugleich anzugreifen, die Auflösung dieses Erzharzes zu befördern, und die Säure von dem wesentlichen Oele gänzlich zu trennen. Man sieht also hieraus, daß, wenn das fixe Alkali den Bernstein durchdrungen hat, das Steinöl, welches einen Theil dieses harzigen Minerals ausmacht, dadurch von der Säure befreyt wird, die sich der Auflösung durch den Weingeist widersezte, wodurch dieses alsdenn um so viel leichter das wesentliche Oel aus dem Bernstein ziehet und in sich schlucket. Hieraus folgt offenbar, daß die Auflösung des Bernsteins durch den Weingeist nicht sowohl eine Auflösung, sondern im eigentlichen Verstande nur eine bloße Extraction der öhlichten Theile aus diesem Minerale ist.

Rothe Tusche.

Man nimmt von dem aus Cochenille bereiteten Florentinerlak oder eine andere Farbe, welche sehr hochroth, aber nicht bläulicht ist. Darunter mischt man arabisches Gummi und ein wenig Leim, reibt

alles sehr gut unter einander, und drücket es in Formen.

Blaue Tusche.

Man nimmt sehr feines Berlinerblau, zerreibt es auf das zarteste und kocht es etlichemal mit reinem Wasser auf, worin etliche Tropfen Salzsäure befindlich sind. Alsdenn läßt man es zu Boden sezzen, gießt das darüber stehende Flüßige ab, vermischt es mit Gummi und Leim, rührt die ganze Masse sehr fleißig um, und läßt sie bey gelinder Wärme zu einem dicken Brey werden, die man denn vermögend ist in Formen zu drücken.

Grüne Tusche.

Man mischt von der obgedachten blauen 3 Theile und 1 Theil Gummigutti unter einander, je nachdem man das Grüne hell oder dunkel haben will, kann auch die Mischung geschehen, und verfährt damit, wie schon oben gelehrt worden ist.

Grüne Kräuterbutter zu machen.

Man nehme Tausendgüldenkraut, Buchampfer, Melissen, Waldmännlein, Erhenpreiß, Margarethenblumen, Sauerampfer, Isopbrunellen, Wegerich spitzigen und breiten, Waldmeister, Betonien, Hirschzungen, Erdbeerkraut, Gunreben, Brunnenkresse, Steinklee, Weinrauten, Leberkraut, Biberklee, Fünffingerkraut, Johanniskraut und Eibischwurz.

Diese Stücke werden sauber gelesen und klein gehakt. Zu 1 Pfund ungesalzener Butter nimmt man

man $\frac{1}{4}$ Pfund gehakte Kräuter, läßt es auf einem Kohlfeuer unter stetem Umrühren rösten, damit es nicht zu braun wird; dann seihet man es durch ein enges Sieb in einen steinernen Tiegel, presset die Kräuter wohl aus, und verwahrt diese Butter an einem kühlen Ort.

Kräuterlatwerge gegen Schwind- und Lungensucht.

Tausendgüldenkraut, Fünffingerkraut, Wintergrün, Holder, Margarethenkraut, Erdbeerkraut, Waldmännlein, Lungen- und Leberkraut, Edelberkraut, Ehrenpreiß, Brunnellen, Kreuzsalben, Weinrauten, Ochsenzungen, rothe Röschen, Löffelkraut, Anis, Fenchel, blaue Veilchen, Lavendel, Sennenblätter, Herzklee, Schwarzwurz, Binellwurz, Süßholz, Alantwurz, Angelika, Engelsüß, Geißbart.

Von diesen wohlgereinigten Kräutern nimmt man überhaupt 6 Loth, nebst Wurzeln von sämmtlichen Kräutern 2 Loth, also mit Wurzel und Kraut zusammen 8 Loth, hakt alles klein, thut darzu eine Fuchslunge, eine Citrone, nebst dem ausgelösten Mark, und 10 Stük Lorbeeren; dann wird $\frac{3}{4}$ Maaß Honig mit $\frac{3}{8}$ Maaß Rheinwein geläutert. Die gehakten Kräuter läßt man eine gute Viertelstunde kochen, alsdenn stellt man es vom Feuer, und wenn die Masse abgekühlet, so wird sie in ein Zuckerglas gethan. Man verwahrt sie an einem kühlen Ort, und nimmt früh und Abends davon einen Eßlöffel voll. Sollte der Husten zu heftig kommen, so kann auch öfterer davon genossen werden.

Leim aus Käse zu machen.

Man nehme einen Kuhkäse, schäle die Rinde rund herum ab und ~~wirf sie weg.~~ Das innere oder abgeschälte wird in dünne Scheiben geschnitten, in siedend Wasser gelegt, und darin, während des Kochens, mit einer hölzernen Kelle so lange gedrükt, und gerieben, bis es zu einem Schleim geworden, und sich vom Wasser abgesondert. Den hieraus geschöpften Schleim reibt man, so heiß als er ist, auf einem warm gemachten Reibestein, oder heißen Eisenplatte, mit ungelöschtem Kalk, bis daraus ein zäher Leim wird, womit man Steine, Marmor und Holz warm zusammen küttet. Wenn er recht warm geworden, so löset ihn kein Wasser, so wenig als Scheidewasser, mehr auf.

Ein anderer Nutzen bestehet darin, daß ein solcher Käse ein unvergleichlicher Köder beym Fischfang ist.

Sago von Kartoffeln.

Man bereite sich zuvor recht schönes Kartoffelmehl, lasse es gut trocken werden und siebe das Feine nochmals durch ein Haarsieb, damit die noch etwa darin befindlichen gröbern Theile vollends abgesondert werden. Diese leztere, welche im Siebe zurükgeblieben, nimmt man und kocht sie auf eben die Weise, als den Sago selbst, mit Wein und den dazu gehörigen Gewürzen. Wer kein rechter Kenner ist, wird wenig oder gar keinen Unterschied zwischen diesem und dem Sago finden. Nur ist das bey der Bereitung nicht zu vergessen, daß man dieses Kartoffelmehl nicht wie den Sago einweiche, weil

es

es zergehen würde, sondern man muß es, so wie es ist, in den kochenden Wein oder Brühe werfen.

Eine schöne Seife zur Seidenwäsche.

Man nehme darzu:

1 Pfund schöne reine Seife,
½ Nößel Ochsengalle,
2 Loth Honig,
3 Loth Zucker und
½ Loth Terpentin.

Alle diese vier Stücke mische man wohl durcheinander, und lasse sie in einem flachen irdenen Tiegel, über ganz gelindem Kohlfeuer zerfließen, und wenn alles mit einander wohl vereinigt ist, so schütte man die ganze Masse in einen andern Tiegel, dessen Boden mit einem leinenen Tuche bedekt ist, welches zuvor erst in heißes, hernach in kaltes Wasser getaucht worden. In diesem Tuche läßt man die Masse bis den andern Tag, da sie kalt und steif geworden, liegen. Alsdann kann man sie herausnehmen, in Stücken schneiden und troknen. Es ist dieses die schönste Seife zur Seidenwäsche, und kann ebenfalls zu seidenen Bändern und allen mit Seide gestikten Sachen gebraucht werden. Sie reiniget nicht allein das Zeug aufs beste, sondern erfrischt auch alle Seidenfarben, es mögen seyn, welche es wollen.

Verwahrungsmittel gegen das Tollwerden der Hunde.

1) Man lasse es diesen Thieren nie an Fressen und Saufen mangeln.

2) Sie sollen nie, am allerwenigsten im Sommer

stinkendes und faules Futter, besonders dergleichen Fleisch, Blut, Fett u. dergl. erhalten.

3) Eben so wenig darf man sie mit schimmlichten oder unausgebackenen Brode füttern. Sehr dienlich ist für sie das gesalzene Brod.

4) So dienlich und nothwendig Knochen für sie sind, so schädlich hat man alle hitzige und scharfe Sachen befunden.

5) Die Hunde müssen immer reinlich gehalten, fleißig gekämmt, gestriegelt und gebadet werden, und den langhärigen wenigstens zweymal des Jahres die Haare abgeschoren werden.

6) Im Sommer muß man sie oft schwimmen lassen.

7) Ihre Lager, Buchten u. d. gl. müssen reinlich gehalten und oft mit frischen Stroh versehen werden.

8) Im Winter muß man sie in warmen und mit Stroh versehenen Ställen vor Kälte, Wind und Nässe wohl verwahren, und immer mit reinen Wasser versehen, insonderheit bey strenger Kälte.

9) Nichts ist den Hunden schädlicher, als wenn sie lange Zeit unter dem heißen Ofen oder an dem Feuer mit dem Kopfe oder ganzem Körper liegen. Dadurch kann leicht eine Entzündung des Gehirnes und endlich die Wuth entstehen. Eben so ist es ihnen unheilsam, wenn sie stets in der Sonne liegen oder den Strahlen derselben lange Zeit ausgesezt sind.

10) Im Sommer müssen die Hunde immer reines und frisches Wasser im Ueberfluß zu saufen haben.

haben. Sie dürfen in dieser Zeit weder durch das Jagen, Hetzen, oder andere starke Bewegungen lange erhizt werden, und wenn dieses doch geschehen seyn sollte, so muß man dafür sorgen, daß sie, wenn sie sich abgekühlt haben, hinlänglich zu saufen bekommen.

11) Weder bey starker Hitze, noch bey heftiger Kälte, darf ein Hund zum Zorn gereitzet werden.

12) Läufige Hunde und Hündinnen soll man nicht vom Begatten abhalten.

13) Man muß nie die Hunde lange allein herum laufen lassen, weil sie dadurch verwildern und mancherley Vorfälle, wo sie Schaden thun, oder nehmen möchten, sich ereignen können.

Wer diese Vorsichtigkeitsregeln beobachtet, kann versichert seyn, daß sein Hund nicht so leicht von sich selbst, mit dieser für Menschen und Vieh so gefährlichen Krankheit befallen werden wird.

Kraft- oder Kräuteressig zu bereiten.

Man feuchte zuvor folgende Kräuter und Blumen mit einigen Tropfen von Citronen- und Bergamottenöl an, welche man mit etwas wenigem recht starkem Weingeist vermischen kann, damit sich das Oel besser vertheilen lasse.

Von den Kräutern und Blumen nimmt man:

Lavendelblüthe,
Roßmarienblüthe, von jeder eine gute Hand voll,
Frische Citronenschalen, von jedem ein Loth,
Frische Basilicumblätter,

Frische Poleyblätter, und
Frische Melissenblätter, von jedem auch eine Hand voll.

Alles dieses zerschneidet man klein, und feuchtet es mit obigen Oel an. Alsdenn zerstößt man: Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgand, von jedem ein und ein halbes Quentchen, und Muscatenblumen ein Quentchen; mischt alles mit den obigen Kräutern zusammen, schüttet es insgesammt in eine gläserne Flasche, und gießet so viel von dem allerstärksten Weinessig darauf, bis es zwey Finger hoch darüber stehet. Dann bindet man die Flasche mit einer Blase fest zu, sticht mit einer Nadel ein Loch darein, daß es ein wenig Luft habe, und stellet alles eine Zeitlang in die warme Sonne, oder auf einem warmen Ofen auf den Sand. Sobald der Essig dann alle wirksame Theile aus den Kräutern und Gewürzen ausgezogen hat, preßt man alles aus, läßt den Essig sich setzen, daß er klar werde, und gießt dann das Klare von dem Bodensatze ab, so ist der Essig fertig. Derselbe kann dann nicht nur an manchen Speisen gebraucht werden, um den guten Geschmak zu erhöhen, sondern er ist auch ein gutes Mittel bey Kopfschmerzen und Ohnmachten, um daran, statt an andern Spiritus, zu riechen, oder sich in die Schläfe zu streichen.

Aus Kartoffeln einen Sauerteig, oder ein Gährungsmittel zum Säuren des Brodes zu verfertigen.

Man läßt eine beliebige Menge Kartoffeln, bis sie weich sind, kochen, schälen, zerdrücken und vollkommen zerreiben, so, daß keine Knoten bleiben.

Auf

Auf diesen Brey oder Teig gießt man heißes Wasser, und giebt ihm die Dicke der gewöhnlichen Bierhefen; dann werden zu jedem Pfunde Kartoffeln 4 Loth Zukker gethan, oder auch Syrup, und zu der noch mässig warmen Mischung werden auf jedes Pfund noch zwey Löffel voll Bierhefen gethan.

Diese Mischung ist an einem warmen Ort aufzubehalten, bis sie wohl gegohren hat. Nach 24 Stunden kann man damit schon Brod einsäuern. Ein Pfund Kartoffeln giebt gegen zwey Pfund Sauerteig, und läßt sich 3 Monate aufbewahren.

Das damit einzusäuernde Brod lasse man etwa 6 Stunden gähren, ehe man es in den Ofen schieben läßt. Dieses Verfahren ist sehr nüzlich bey kalter Witterung, wenn der gewöhnliche Sauerteig selten ist. Das Säurungsmittel leistet in jedem Betracht dasselbe, was man vom Getraidesauerteig erwarten kann, und hält sich weit länger als jenes.

Augspurger Würste zu machen.

Man nehme fünf Pfund Schweinefleisch und fünf Pfund Rindfleisch, thue die Knochen davon, hacke es, und salze es während des Hackens. Hierauf stelle man es an einen kühlen Ort, doch, daß es nicht gefriere, so wird das Fleisch roth werden. Den andern Tag wird an das Fleisch ein Pfund würflicht geschnittener Spek, ein Quentchen Muscatenblüthe, ein Quentchen Nägelein und ein halb Loth Pfeffer gethan, und die Masse dreyviertel Stunden lang recht durchknetet. Hierauf wird der Teig versucht, und wenn er noch nicht roth ist, mehr gesalzen und gewürzt. Man füllet denselben durch einen Trichter in Rindsdärme, drükt sie nach dem Einfüllen sehr

 fest

fest zusammen, und sticht die hohlen Orte mit der Gabel, daß ja keine Luft in der Wurst bleibt, verbindet sie auch so fest, als möglich. Hierauf hängt man sie fünf Tage in den Rauch, und etliche Wochen in die Luft. Der Teig wird nicht mit Wasser benezt.

Melonen zu bauen.

Es kommt bey dem Melonenbau vorzüglich darauf an, daß man sich bemühe, guten Saamen zu erhalten; daher muß man die Kerne von den frühesten, angenehm schmeckenden und besten Früchten wählen. Zu diesem Zwek läßt man die Frucht am Stengel überreif werden, und nimmt die Kerne, wenn jene anfängt in Fäulniß überzugehen, heraus. Da diese aber nicht von gleicher Güte sind, so stellt man folgende Probe mit ihnen an: Man schüttet die Kerne in ein mit Wasser angefülltes Glas, und rühret sie um, die leichten, welche oben schwimmen, nimmt man ab, und bestimmt die vollkommensten Kerne, welche zu Boden fallen, zu Saamen. Man nimmt sie daher aus dem Wasser, troknet sie wieder ab, und bewahrt sie auf bis zum Einlegen.

Es ist besser, dreyjährige als einjährige Melonenkerne zu legen, weil jene nicht so stark in wilde Stengel und taube Blumen treiben, als diese. Viele Gärtner verlangen sogar, daß die Kerne erst 5 bis 6 Jahr alt seyn sollen, ehe man wieder Melonen daraus ziehen dürfe. Hat man nun guten Saamen, so macht man im Merz an einem recht warmen, und von dem Nord- und Ostwinde befreyten Ort, ein Mistbeet von frischem langen Pferdemist, und tritt solchen fest zusammen. Auf den Mist bringt man eine

eine Spanne hoch kurze Düngung, und auf diese einen halben Schuh hoch gute Erde, und läßt es so zwey oder drey Tage liegen, damit die große Hitze vergehe. Den erforderlichen Grad der gemäßigten Hitze fühlt man, wenn man mit dem Finger in die Erde sticht, welchen man auch vorzüglich abwarten muß, weil die zu große Hitze dem Saamen sehr nachtheilig ist. Hat man die Absicht, einige Monate hinter einander reife Melonen zu haben, so ist es nothwendig, die Kerne der anzubauenden Sorten zu verschiedenen Zeiten einzulegen. Man setze demnach hierzu drey Zeiträume, jeden von einem halben Monat, so daß die erste Aussaat um die Mitte, die zweyte mit Ende des Merzes, und die dritte gegen die Mitte des Aprils besorgt werde. Beym Legen macht man nach der Schnur, wenn das Mistbeet lang ist, eine oder zwey Reihen Löcher, die 2 Zoll tief und 4 bis 6 Zoll weit von einander seyn müssen, und legt in jedes Loch 1 oder 2 Melonenkerne, bedekt sie mit Erde, und befeuchtet sie ein wenig. Wird die Witterung, nachdem die Kerne eingelegt sind, rauh, so bedecket man das Mistbeet mit den dazu gehörigen Fenstern, und legt, wenn die Witterung gar zu rauh ist, Matten von Stroh oder Schilf auf dieselben; sobald aber die Witterung gelinder wird, so legt man diese bey Seite, und lüftet auch die Fenster täglich ein paar Stunden, damit die jungen Pflanzen nicht zu geschwind aufschießen mögen. Wo zwey Pflanzen zugleich aufwachsen, muß man die geringste davon ausziehen, damit sie einander im Wachsthum nicht hinderlich werden.

Hat die junge Pflanze das fünfte oder sechste Blatt gewonnen, so hebt man sie aus der Erde und versezt sie. Hat man kleine Mistbeete, so wird in

jedes nur eine Pflanze gesezt, sind sie aber groß und breit, so kann man auch mehrere hinein setzen, jedoch muß wenigstens jede Pflanze drey Fuß weit von der andern entfernt seyn, worauf man sie mit lauwaren Wasser begießet. Man bricht ihnen auch die obersten Herzblätter ab, damit sie gezwungen werden, Nebenranken zu treiben. Ist dieses geschehen, so werden die Fenster darüber gelegt, doch bedekt man den Theil der Fenster, der gerade über den Pflanzen ist, mit einem Bret, oder mit Stroh, damit die Sonne nicht gerade auf die Pflanzen scheinen könne; sobald sie aber angewachsen sind, schadet ihnen die Sonne nicht, sondern sie ist ihnen vielmehr nothwendig. Die nun heranwachsenden Nebenranken breitet man auf dem Mistbeet ordentlich aus, damit sie nicht unter einander wachsen; indessen darf man ihnen deren auch nicht zu viel lassen, weil man sonst keine ordentlichen Früchte bekommen würde, sondern höchstens nur 5 bis 6. Auch muß man die leeren oder tauben Blumen, welche unten keine Ansätze zu Früchten haben, abnehmen, doch mit der Vorsicht, daß man die Ranken nicht verletze. An einem Fruchtranken darf man über 1 Melone nicht lassen, die übrigen insgesammt muß man nebst den Seitenausschlägen abnehmen, und die Spitzen der Fruchtranken abbrechen, damit die daran befindlichen Früchte desto mehr Nahrung bekommen. Das Ausbrechen der wilden Melonen muß oft und so lange geschehen, bis die Melonen zu zeitigen anfangen, alsdenn kann man sie wachsen lassen, wie sie wollen.

Die überflüßige Feuchtigkeit ist den Melonen, besonders wenn sie blühen, gar nicht zuträglich, daher man sie zu der Zeit, ausser in der äussersten Nothdurft, nicht begießen muß, wenigstens nicht

eher

eher, als bis die Blätter anfangen zu welken, wo man alsdenn mit an der Sonne gewärmtem Wasser die Wurzeln befeuchten kann. Fangen die Früchte an, reif zu werden, so muß man die Bewässerung ganz unterlassen, denn sonst werden sie nicht recht süß. Auch muß man, um alle Nässe von den Früchten abzuhalten, Stükchen Schiefer unter dieselben legen. Es ist jedoch besser, wenn man das leztere durch gute warme Anlage der Mistbeete, durch behutsames Auflüften, und durch wiederholtes Umwenden der Frucht, wobey aber der Stiel nicht zu sehr gedreht werden darf, vermeiden kann, weil dadurch die Frucht erkältet, an der Seite, wo sie liegt, blässer an Farbe, und viel weniger schmakhaft wird.

Wenn zur Zeit der Fruchtreife starke Regen einfallen, so geschieht es nicht selten, daß die Melonen aufbersten und faul werden. Man kann diesem Uebel dadurch begegnen, daß man die aufgesprungene Melone umkehrt, und die beschädigte Seite von der Sonne ab- und nach Mitternacht zu wendet. Da durch den starken Zufluß der Säfte das Aufspringen bewirkt wirkt wird, so ist es gut, wenn man etwa einen Zoll breit von der Frucht, den Stiel mit dem Nagel des Fingers etwas eindrücket, um dadurch den starken Zufluß von Säften zu hemmen.

Werden zuweilen einige Melonen, wegen zu früher Vertroknung der Ranken, oder zu feuchter Witterung, nicht reif, so darf man sie nur abnehmen, und an einen troknen Ort, etwa in einem Gewächshaus in die Sonne hinlegen, wo sie noch völlig nachreifen werden. Man kann auch um die Reife der Melonen zu prüfen, unten, nahe am Stiele, mit einem scharfen Messer ein dreyeckigtes Stükchen herausstechen, das Fleisch probiren, das herausge-

nommene Stükchen wieder hineinschieben, und die Frucht noch einige Tage im Keller liegen lassen. Es gewinnen überhaupt diese Früchte dadurch am Geschmak, wenn man sie einige Tage im Keller liegen läßt, ehe man sie verbraucht. Sollen die Melonen lange aufgehoben, oder verschikt werden, so muß man sie abschneiden, wenn sie eben reifen wollen, auch muß man den Stiel lang und einige Blätter daran sitzen lassen.

Manche Gärtner verpflanzen die Melonen dreymal, ehe sie ihnen den Ort anweisen, wo sie Früchte tragen sollen, so daß vier Mistbeete zu dem Baue derselben erforderlich sind. Das öftere Versetzen der Melonenpflanzen soll darzu beytragen, daß dieselben durch die mehrere Feuchtigkeit und Wärme, die ihnen auf drey neuen Mistbeeten zu statten kommt, ein fruchtbares Wachsthum erhalten. Indessen erhalten auch diejenigen Gärtner, die ihre Kerne zu Anfang des Maymonats auf ein Mistbeet stecken, und da die Pflanzen, ohne weiteres Versetzen, aufwachsen lassen, noch ziemlich gute Früchte, wiewohl etwas später, zumal, wenn die Sommerwitterung ihnen nicht ungünstig ist. Die Zeitigung der Melonen an dem Stengel erkennt man daran, wenn sie gelblich zu werden anfangen, und einen lieblichen Geruch von sich geben; wenn die kleinen Ranken vertroknen, und wenn die Stiele von der Frucht sich abzulösen anfangen.

Die Angurien- oder Wassermelone

hat ein festes Fleisch, gleichsam wie gefrohren, röthlicht, manchmal auch weißlicht-gelblicht, und von einem wässerigten Geschmak. Auch fehlt ihr, nebst dem

dem Angenehmen im Geschmacke, auch der Geruch der Melone. Die Erziehung dieser Melonen kommt ganz mit der gewöhnlichen, vorher beschriebenen überein, ausser, daß man ihnen die Ranken nicht abschneidet, und selbigen mehr Plaz zum Ausbreiten verstatten muß. Es darf daher nur eine Pflanze unter ein Fenster gesezt werden, und wenn sie keinen Plaz mehr unter dem Rahmen hat, so muß man diesen abheben, damit die Ranken unten weglaufen können, und ihnen auch umher frische Erde geben.

Die Reife dieser Frucht ist durch den Klang am besten zu erkennen, und ihr Vorzug vor der Melone ist dieser, daß sie sich nach dem Abnehmen weit länger gut erhalten läßt.

Das Fleisch der Angurien ist sehr kühlend, und daher den Einwohnern der warmen Länder sehr zuträglich, zumal, wenn sie dabey hitzige Getränke genießen.

Rother Calmus.

Man nimmt,	Calmus	10 Loth
	Angelikawurzel	1½ Loth;

Macht beydes klar, gießt hierauf 8 Kannen ordinären guten Branntewein, verwahrt die Flasche wohl, läßt es einige Tage digeriren, und ziehet den Spiritus, wie gewöhnlich, ab. Alsdenn nimmt man hierzu 1¼ Pfund gewöhnlichen Syrup, kocht ihn mit 3½ Meßkanne Wasser, und versezt den erhaltenen Spiritus damit.

Um diesem Aquavit die rechte Farbe zu geben, so thut man von der oben angezeigten Heidelbeertinctur etwas darunter.

Rothes Magenwasser.

Man nimmt:

Angelika	–	1½ Loth.
Kalmus	–	1½ Loth.
Rosmarin	–	½ Loth.
Wacholderbeere		2 Loth.
Pimento	–	½ Loth.
Citronenschaalen		3 Loth.
Pomeranzenschaalen		3 Loth.
Kümmel	–	2½ Loth.
Anis	– –	2½ Loth.

Wenn alle diese Species klar gemacht worden, so wird hierauf 8 Kannen guter Branntewein gegossen, und nach Verlauf von einigen Tagen, wie sichs gebührt, behutsam abgezogen.

Zum Versüssen des hiervon erhaltenen Weingeistes nimmt man 1 bis ¼ Pfund gewöhnlichen Syrup, vermischt diesen mit 3½ Meßkanne Wasser, kocht und schäumet dieses gut, und vermischt es sodann, wenn es gut aufgeklärt ist, mit dem erhaltenen Weingeiste.

Italienischer Marasquino.

Man nimmt	Kirschkerne	8 Pfund.
	Zimmetblüthen	6 Loth.
	Nelken	1 Quentchen.
	Vanille	1 Quentchen.
	Weinsteinsalz	2 Loth.

Alles dieses wird gehörig klar gestossen, in eine Flasche gethan, vier Kannen von zweymal abgezogenen Fruchtbranntewein, der das erstemal ohne Zugießung

gießung einigen Wassers behutsam, und ohne Phlegma mit herüber zu treiben, das zweitemal aber, wenn man z. B. zu 8 bis 10 erhaltene Kannen Spiritus von 16 Kannen Branntewein, eben so viel frisches, reines Wasser hinzugegossen hat, (doch muß die Blase den vierten Theil leer bleiben) von ein paar Händen voll Küchensalzes, einem Loth Anis, und eben so viel Spänen von Eichenholz, und einer kleinen in Stücken geschnittenen Zwiebel abgezogen worden ist, zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche wohl verwahrt, 8 Tage in gelinde Wärme gesezt, sodann in die Abziehblase gethan, und noch 2 Kannen Rosenwasser darauf gegossen, behutsam abgezogen, und den Spiritus mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinärem Huthzucker, 1 Kanne Rosenwasser, ½ Kanne Orangenblüthwasser und 5 Kannen ordinärem Wasser zubereitet worden, versezt, und nach Verlauf von einigen Tagen gehörig filtrirt.

Italienischer Bischoffliquer.

Man nimmt Pomeranzenschaalen, welche von dem inwendigen Mark oder Weißen vorher wohl gereiniget sind 1 Pfund; Zimmtblüthen 3 Loth; Würznelken 1½ Loth; macht alles fein klar, thut es in eine Flasche, gießt darauf 8 Kannen von dem vorhin erwähnten Spiritus, verwahrt die Flasche gut, sezt sie 8 Tage in gelinde Wärme, und zieht es alsdann in der Abziehblase ab. Der Weingeist wird mit 6 Pfund braunen Farinzucker und 6 Kannen verfertigten Zuckerwasser versezt, mit der angeführten dunkelrothen Tinktur dunkelroth gefärbet, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt.

Chocoladeliquer.

Man nimmt frisch gebrannte Kakao 1 Pfund; Würznelken 1 Loth; Zimmetblüthen 3 Loth; macht alles klar, thut es in eine Flasche, gießt 6 Kannen von dem angezeigten Spiritus darauf, verwahrt die Flasche wohl, sezt sie ohngefehr 8 Tage lang in gelinde Wärme, und zieht es sodann in der Abziehblase gehörig ab. In die Vorlage, wo der Weingeist hineinläuft, thut man noch ¼ Pfund frisch gebrannten und fein gemahlnen Kakao, und damit der Spiritus noch mehr ausziehe, so läßt man denselben ein paar Tage darauf stehen, alsdenn wird er durchgeseihet, und mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund braunen Farinzucker und 5 Kannen Wasser gemacht worden, vermischt, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt.

Balsam für verschiedene Wunden bey Menschen und Vieh anwendbar.

Diesen vortrefflichen Balsam, welcher für Menschen und Vieh, sowohl bey frischen Wunden, als bey Quetschungen, ja sogar wider den kalten Brand, mit erwünschtem Erfolge gebraucht wurde, mache man folgendermaßen:

Man koche 3¾ Pfund Baumöl, weisses Harz, gelbes Wachs, griechisches Heu pulverisirt, von jedem ¾ Pfund, und klaren reinen Terpentin 2 Loth, in einem glasurten Topfe ¾ Stunden lang ganz gemächlich, damit es nicht übersiede, und rühre es fleißig um; sodann seihet man es durch ein leinen Tuch, und thut dann unter gelindem Kochen folgende Oele hinzu: Rosmarinöl 2 Unzen, Terpentinöl

1 Unze, Balsamöl 1 Unze, Krausemünzöl $\frac{1}{2}$ Unze. Sodann wird es zusammen auf einem Kohlenfeuer noch $\frac{1}{4}$ Stunde, doch ohne weiter zu kochen, umgerührt; und wenn die Hitze nachgelassen hat, ehe es anfängt starr zu werden, wird noch 1 Unze indianischer Balsam darzu gegossen, und so lange gerührt, bis es kalt ist. Dieser Balsam hält sich in steinernen Krügen, gut verbunden, viele Jahre.

Es beweiset sich derselbe kräftig bey allen frischen Wunden, die man aber ja gut ausbluten lassen muß, weil der Balsam gar schnell zuheilet. Er äussert seine Wirksamkeit weiter an verschiedenen Gliedern, wo eine Contusion zu Grunde liegt, wenn er täglich zweymal warm eingerieben wird. Schnelle Hülfe leistet derselbe bey allen Brandschäden, auch bey dem kalten Brande, wenn ausser dem äusserlichen Gebrauche täglich zweymal einer Erbse groß eingenommen wird. Billig sollte man daher diesen Balsam allezeit im Hause haben und auf Reisen bey sich führen. Bey Kuren an Menschen wird derselbe alle 24 Stunden aufgelegt, und es ist am besten, wenn man ihn auf Rindsblase streicht, weil wegen seiner Flüßigkeit zu viel durch die Leinwand dringt, und also verlohren geht.

Von den Kinderblattern und deren Behandlung.

Diese Krankheit ist ansteckend, doch so, daß jeder Mensch nur einmal in seinem Leben sie bekommt. Fast alle Kinder müssen selbige ausstehen, und beynahe der dritte Theil stirbt daran. Hin und wieder werden auch Erwachsene damit angestekt, wenn sie nicht schon in ihrer Jugend die Blattern gehabt

habt haben. Diese Krankheit raubt aber deswegen den Kindern das Leben, weil dieselbe nicht recht gekannt, und folglich unschiklich behandelt wird.

Die Kinder und auch Erwachsene, wenn sie davon befallen werden, klagen anfangs über ein Drükken im Magen, über Kopfweh und stechende Schmerzen an den Lenden und Rücken, schlafen unruhig, haben Zuckungen, und oft freywilliges Erbrechen, starkes Fieber, und eine unreine, schleimigte Zunge. Am dritten und vierten Tage erscheinen auf der Haut, besonders auf der Brust und im Gesichte, rothe Flecken, die sich nach und nach erheben, immer mehr entzünden, und röther werden, bis sie am siebenden, oder achten Tage zu eytern anfangen, und nach dem eilften Tage einen Schurf bilden, und endlich abtroknen.

Sobald sie herausbrechen, lassen das Fieber, das Kopfweh und das Erbrechen nach, doch kommt das Fieber wieder stärker, wenn sie zu eytern anfangen. Bey dieser Krankheit ist besonders zu merken, daß dieses Fieber meistens ein Entzündungsfieber oder Gallenfieber, zuweilen aber auch ein Faulfieber ist. Das Blatterfieber ist also nicht einerley, und kann nicht auf die nemliche Art geheilet werden. Wenn man nun merkt, daß die Blattern, besonders bey erwachsenen Personen, ein Entzündungsfieber erregen, wenn nemlich der Puls voll und stark geht, das Gesicht roth, die Zunge trocken, die Hitze heftig, der Urin wenig und hochroth ist, oder wenn gar das Athemholen erschwert, eine Beklemmung und Drükken auf der Brust, oder ein Seitenstechen sich zeigt, dann muß ungesäumt zum Aderlaß geschritten werden; man muß kühlende Getränke geben, Klystire setzen, auch ehe die Blattern ausbrechen; denn dadurch

durch wird in diesem Falle den Blattern der Ausbruch erleichtert; Erregen aber die Blattern ein Gallenfieber, so müssen sie wie das Gallenfieber behandelt werden. Wenn also vieles gallichtes Erbrechen, Durchfall, heftiges Kopfweh, Schwindel, Kälte und Hitze, ein geschwinder, nicht voller Puls, ein blaßgelbes Angesicht, Ohnmachten und dergleichen sich einstellen, so gebe man dem Kranken, ohne auf den Ausbruch der Blattern zu sehen, ein Brechmittel, säuerliche, auflösende Getränke, auch gelinde Laxire, welches der darüber zu befragende Arzt verordnen wird.

Sollte sich aber zu den Blattern das Faulfieber hinzuschlagen, so müssen auch hier die Blattern so behandelt werden, als wenn das Faulfieber allein, ohne Blattern, da wäre. Wenn also die Kräfte des Kranken gleich anfangs stark sinken, der Puls sehr klein und matt anzufühlen ist, wenn der Verstand schwach, die Augen trübe werden, die Zunge mit einer braunen Rinde überzogen ist, die Haut trocken, schmuzig und brennend heiß, das Fieber gleichförmig und nicht zu stark ist, u. d. gl. so darf man die ohnehin schwachen Kräfte des Kranken durch vieles Laxiren nicht noch mehr schwächen, sondern man gebe gleich anfangs ein Brechmittel, und suche sodann durch stärkende und zugleich auflösende Arzneyen die Kräfte des Kranken zu erhalten. Man gebe besonders, wenn die Blattern sich nicht heben wollen, oder, wie es in diesem Falle gewöhnlich zu geschehen pflegt, wenn selbige nußfärbig, schwarz, in der Mitte eingebrochen sind, die Chinarinde mit Glaubersalz, ein wenig Kampfer mit Sauerhonig versezt, und setze Klystire; wenn der Stuhlgang ins Stecken geräth, reinige man die Luft, die Betten und Hemden.

Aber

Aber alles dieses wäre nicht nothwendig, noch würde die Krankheit so heftig werden, wenn man nicht gleich anfangs die Kinder in eine warme Stube und schwere Federbetten stekte, sondern anstatt sie einzukerkern, in der frischen freyen Luft herum laufen liesse. Denn nunmehr wissen alle geschikte Aerzte durch Erfahrung, daß das warme Verhalten, die heißen Zimmer, die schweren Betten, die hitzigen Mittel, als Brauntewein, Meth, Pfeffer, Linsen, um den Schweiß zu treiben, und die Blattern recht heraus zu jagen, in dieser Krankheit höchst gefährlich sind; daß dadurch die Blattern schwarz brandig in einer größern Menge herausbrechen; daß durch das Fieber und die starke Hitze der Kranke dem Tode nahe gebracht werde, besonders wenn die Betten nicht gelüftet, und die Wäsche oft gewechselt wird, wodurch der Kranke nothwendig seine eigene stinkende Ausdünstung in sich schlucken muß, und immer sich selbst aufs neue anstecket.

Bey Tage führe man sie in die freye Luft auf eine Anhöhe, oder in einen Garten, wo viele riechende Blumen sind, und gebe ihnen gar keine Arzeney, wenn sie sonst gesund gewesen sind. Auf diese Art werden Kinder nur wenige, schöne rothe, mit hellem Eyter angefüllte Blattern bekommen, ohne eigentlich dabey krank geworden zu seyn.

Man lasse es den Kindern nie an hinlänglichem Getränk fehlen, aber dies sey Wasser mit Weinessig und etwas Honig vermischt, oder ein Trank von gekochten Holzäpfeln oder Kirschen; und ist das Kind noch an Milch gewöhnt, so verdünne man diese mit Thee oder Wasser, und gebe in diesem Falle keine sauern Getränke dazwischen.

Man

Man zwinge ferner den Kindern ja keine Speisen auf, und lasse sie die ersten Tage der Krankheit lieber fasten, wollen sie ja etwas geniessen, so gebe man ihnen dünne säuerliche Suppen, oder auch etwas gekochtes Obst.

Das Krankenzimmer halte man nicht zu warm, und sorge immer für reine Luft durch fleißige Reinigung der Zimmer, öfteres Räuchern mit Weinessig und Wacholderbeeren und Oefnen der Fenster, doch ohne Zugluft. Reine frische Luft vermindert das Fieber, so wie unreine, eingeschlossene Luft dasselbe vermehrt.

Lauwarme Fußbäder des Abends sind dienlich, sie befördern den Ausbruch und ziehn die Pocken mehr vom Gesicht nach den untern Theilen. Die Augen wäscht man täglich öfters mit frischem Wasser, um sie für Pocken zu bewahren.

Bey der Eyterung der Blattern pflegt sich ein Speichelfluß einzustellen, bey dem beständiges hinlängliches Getränk den Kindern äusserst nothwendig ist, wenn nicht der Speichelfluß eintroknen, das Fieber, das gewöhnlich bey der Eyterung zu seyn pflegt, vermehret und der Tod herbeygeführt werden soll. Es muß daher den Patienten eine stets wachsame Wärterin zugegen seyn. Auch dies zweyte Fieber, wenn die Blattern zu eytern anfangen, verlangt frische Luft.

Fangen endlich die Blattern an abzutroknen, so kann man das tiefe Einfressen der Materie und die Narben dadurch verhüten, daß man die reifen Pocken mit einer Nadel aufsticht, und wo mehrere zusammengelaufene einen harten Schorf machen, denselben durch einen weichen Schwamm mit warmer

Milch

Milch und Wasser öfters bähen, damit er erweichet werde, und desto eher abfalle. Und sollen nicht andere üble Folgen, als Geschwüre, Augenentzündungen, Eyterbeulen, Steifheit der Gelenke von den Blattern zurükbleiben, so muß die beschriebene Weise der Nahrung und des Getränkes noch beybehalten werden, und die eintretende Eßlust des Kindes nicht durch allerley und verbotene Speisen befriediget werden; indem die Verdauungswerkzeuge noch zu schwach sind. Noch einige Wochen muß das Kind sehr mäßig leben, kein Fleisch und keine harte Speisen essen. Auch muß man ihm noch um den dritten Tag, etwa viermal durch 14 Tage ein gelindes Laxirmittel geben, um alle zurükgebliebene Unreinigkeiten völlig auszutreiben.

Inoculation der Kinderblattern.

Das Blattern-Uebel würde gewiß sehr erträglich gemacht werden, wenn man von dem alten Vorurtheil abstehen, und diese Erfindung anwenden und einführen wollte, weil man durch dieses Mittel die Blattern mit aller Vorbereitung, wenn man will, entstehen lassen, und sie gutartig machen kann. Es besteht darinnen:

Acht Tage vor der Inoculation beobachten Kinder und erwachsene Personen eben die Diät, als vor dem Ausbruche der natürlichen Blattern mit einem Fieber. Man entziehet ihnen die Fleischspeisen, Eyer, Wein, allen Anlaß zur Erhitzung, verhütet alle Ueberladung des Magens, und vermeidet den Umgang mit blatterhaften Kranken. In dieser Zubereitungsfrist reichet man ihnen ein paarmal eine gelinde kühlende Purganz, von der Tamarinde, Salpeter und Manna.

Manna. Zwey Tage nach der Ausleerung durchsticht man mit einer Nähnadel die recht reife Blatter eines Kindes, so gutartig, oder inoculirt ist. Mit eben dieser Nadel sticht man in die Hand dessen, den man inoculiren will, zwischen den Daumen und Zeigefinger, die dünne obere Haut auf, ohne dadurch Schmerzen oder Blut zu veranlassen, indem man die Nadelspitze so kurz und flach, als möglich, unter die Oberhaut schiebt, und ein wenig an der Unterhaut reibt oder streicht, um etwas weniges von der Pockenmaterie in die gesunde Person überzutragen. Hierauf wird die Spitze zurükgezogen, die Oberhaut ein wenig angedrükt und weder Verband noch Pflaster darzu gefügt.

Hierauf beobachtet derselbe die vorige Vorbereitungsdiät, er geht in die freye Luft, und bemerkt gemeiniglich, daß sich die kleine inoculirte Stelle ein wenig erhizt, und nach und nach setzen sich um dieselbe einige Pocken an, ohne daß sich der Kranke übel dabey befinden sollte.

Viele verfallen den siebenten Tag, oder später, in ein Fieber, mit allen Zufällen der natürlichen Blattern. Ist dieses Fieber mit keinen schweren Zufällen begleitet, so beobachtet man blos die oben vorgeschriebene Diät, ohne sich zu Bette zu legen. Bey der Heftigkeit des Fiebers verfahre man wie bey dem starken Fieber der natürlichen Blattern vor dem Ausbruche.

Am dritten Tage nach dieser lebhaften Gährung des Blutes, welches durch das wenige Ferment entzündet worden ist, brechen die Blattern am ganzen Körper aus, doch sind dabey alle Erscheinungen gemäßigter, und es kann der Kranke täglich die freye Luft, ohne alle Arzeney, geniessen.

Die Termine der Vereyterung und des Abtroknens sind hier von der Kunst geleitet, genau wie die natürlichen. Selbst die Eyterungsfieber, so von dem zurükgetretenen, und von den Hautgefäßen wieder eingesogenem überflüßigen Eyter entstehen, fallen hier ganz weg, oder sind doch ohne Bedeutung.

Endlich machen einige Purganzen den Beschluß. Es hat überdies diese künstliche Eyterung noch den Vorzug, daß sie kein Faulfieber nach sich zieht.

Gips- und Wachsbilder zu machen.

Die Formen darzu macht man auf verschiedene Art.

1. Von Schwefel. Diesen läßt man auf Kohlen zergehen, bis er flüßig wird. Indessen muß man schon ein Gipsbild mit Brennöl einigemal eingeschmiert haben, bis es nichts mehr annimmt. Dann macht man einen, einen Finger breiten Rand herum, gießt den Schwefel hinein, läßt ihn erkalten, so ist die Form fertig.

2. Macht man auch Formen von Wachs und Schellak. Man nimmt drey Theile Wachs, und einen Theil Schellak, und läßt es zusammen auf Kohlen zerfliessen. Die Bilder braucht man hier nicht erst mit Oel einzuschmieren, sondern nur ein paar Stunden vorher ins Wasser zu legen.

3. Macht man auch selbst aus Gips Formen, nur muß man die Bilder vor dem Aufguß tüchtig mit Schweinefett und Baumöl einschmieren, damit nichts hängen bleibt.

Will man die Formen zu Früchten machen, so nimmt

nimmt man einen Apfel, eine Birne, Pflaume, oder was man sonst will, umgiebt die eine Hälfte mit weichem Thon, und übergießt die andere mit nicht zu dickem Gips. Wenn es hart ist, nimmt man diese Hälfte ab, schneidet sie gerade, gießt auf vorige Art die andere Hälfte, und macht ein Loch in der Seite darein. Nun legt man die Formen ins Wasser, und gießt das Wachs mit ein wenig venetianischen Terpentin und Talg vermischt hinein, und schüttelt es um, so ist die Frucht fertig. Zitronen erhalten ihre Couleur schon durch die Farbe des Wachses. Bey Pflaumen kann man so lange Farbe zusetzen bis sie die verlangte Couleur haben, die andern Früchte müssen gemahlt werden.

Will man eine Form zum Konterfait einer lebenden Person haben, so muß sich diese Person legen. Dann schmiert man die Augenbraunen mit Mandelöl, und steckt Federkielen in Nase und Mund, um Luft schöpfen zu können. Hierauf macht man von Thon einen Rand bis an die Haare, übergießt nun geschwind das Gesicht mit eingerührtem Gipse, so ist die ganze Sache in Zeit von einigen Minuten vollbracht. Dann schmiert man die Form recht gut und gießt Gips hinein, so hat man die ganze Physiognomie.

Die Formen aus ganzen Köpfen müssen aus 5 Stücken bestehen, weil man den Gipskopf sonst nicht gut herausbringen kann.

Haarwachsende Pomade.

Nimm Rindsröhrenmark $\frac{1}{4}$ Pfund, Hirschtalg, venetianische Seife, jedes 2 Loth; Schöpsengehirn, Myrrhen, jedes 3 Loth; Schweinefett 4 Loth; Nelken-

ken und Bergamottenöl, von jedem etliche Tropfen. Dieses löst man in 4 Loth Klettenwurzelwasser, so zuvor abgekocht werden muß, auf.

Eine andere Pomade.

Nimm 4 Pfund frisches und ausgelassenes Schweinefett, schäle die daran sitzende Haut ab, wasche es, damit kein Blut oder Unrath daran bleib.; alsdenn wird es recht klein geknätet, daß es wie ein Brey wird, in einen neuen Topf gethan, dabey von einer Zitrone die Schaale ganz klein geschnitten und mit 2 Löffel Bienenhonig eingerührt; hierauf wird der neue Topf in einen mit Wasser gefüllten Kessel gesezt, den man dann damit aufs Feuer sezt, daß es immer darinnen kocht, und wenn es zerschmolzen ist, so läßt man es durch eine Serviette laufen, rührt es, wenn es kalt ist, mit einem hölzernen Spadel stark um, gießt dann ein wenig Rosenwasser hinzu, so bekommt sie einen angenehmen Geruch.

Noch eine andere gute Pomade.

Man nimmt von einem bey der Milch verschnittenen Bock das Nez, wäscht es rein aus, gießt frisches Wasser darüber, und läßt es 10 Tage an einem kühlen Orte stehen, doch muß man an jedem Tage frisches Wasser darauf giessen; den 11ten Tag schneidet man das Nez klein. Zu einem Pfunde von demselben nimmt man den Saft von zwey Zitronen, eine kleine Tasse voll weißes Wachs, und 1½ Loth Spermaceti oder Wallrath, thut es zusammen in einen reinen Topf, gießt 1½ Maas weißes Seeblumen- oder weißes Rosenwasser darauf, läßt es zwey Stunden lang, (ohne es überlaufen zu lassen)

sen) sieden, und drükt es durch ein Tuch in frisches Wasser.

Allerhand feine, farbigte, wie auch ordinaire Sorten Siegellak zu machen.

Bey dem feinsten Lak muß man den Terpentin gemächlich kochen lassen, bis er anfängt dik zu rauchen, alsdenn thut man den Gummilak darein, rührt es mit einer Reibekeule wohl um, nimmts hernach vom Feuer, und mengt nun den Zinnober, und wenn er wohlriechend seyn soll, peruvianischen Balsam, Benzoe u. d. gl. darunter, und mischt alles wohl unter einander. Aller feiner Lak muß bey einer gemächlichen Hitze gekocht und gerührt werden. Allein bey dem ordinären und schlechten Lak muß man den Terpentin stark kochen lassen, sonst wird er weich. Wenn nun der Terpentin stark gekocht hat, und sehr rauchet, so wird Gummilak oder Colophonium und Kreide darzu gethan. Man gießt es alsdenn in eine eiserne und meßingene Form, und wirft es ins Wasser, bis es kalt ist; oder man macht, wenn es schlechtes Lak ist, Stangen, vermittelst zweyer gut gehobelter und polirter Breter von hartem Holze, mit denen man das Lak, wenn es etwas hart geworden ist, mandelt.

1) Rothes Siegellak von der besten Sorte.

Venetianischen Terpentin	-	10 Loth.
Gummilak in Tafeln	-	24 Loth.
Peruvianischen Balsam	-	1½ Loth.
Schönen reinen Zinnober	-	16 Loth.

Schlechtere Sorte:

Ordinären Terpentin	–	10	Loth.
Gummilak in Tafeln	–	14	=
Zinnober –	–	6	=
Geschabte Kreide	–	8	=

Ganz schlechte Sorte:

Ordinären Terpentin	–	8	Loth.
Colophonium	–	16	=
Rothe Mennige	–	20	=
Geschabte Kreide	–	20	=

2) Goldlak.

Venetianischen Terpentin	–	14	Loth
Gummilak in Tafeln	–	24	=
Mastix –	–	1	Quentch.
Goldblättchen	–	4	Buch

Oder:

Ordinären Terpentin	–	16	Loth.
Gummilak in Tafeln	–	16	=
Goldblättchen	–	4	Buch.

3) Schwarzes Siegellak.

Zur guten Sorte nimmt man:

Venetianischen Terpentin	–	10	Loth.
Gummilak in Tafeln	–	24	=
Kühnrus –	–	4	pf.

Schlechtere Sorte:

Ordinären Terpentin	–	8	Loth.
Colophonium	–	16	=
Geschabte Kreide	–	20	=
Kühnrus – –	–	4	pf.

4) Grü-

4) Grünes Siegellak.

Ordinären Terpentin	–	12	Loth.
Gummilak in Tafeln	–	14	=
Auripigment	–	12	=
Berliner blau	–	12	=

Anmerk. Anstatt des Berlinerblaues kann man auch die Hälfte des Gewichtes Indigo nehmen.

Von dem Einfluß des Kaffees auf die Gesundheit.

Daß der Kaffee der Gesundheit überhaupt nicht nachtheilig ist, beweist die Erfahrung hinlänglich; er kann sogar, wie ich oben gezeigt habe, als ein Gegengift gebraucht werden. Der gesunde Mensch wird sich bey dem Genusse des Kaffees, der eine ihm angemessene Zubereitung erhalten hat, sehr wohl befinden. Die gute Zubereitung besteht darinnen, daß man die Bohnen nur gelinde röste, und daß er weder zu stark noch zu schwach gemacht werde. Ein zu starker erregt Zittern und andere Unannehmlichkeiten im Körper, und ein schwacher macht die festen Theile schlaff und schwächet daher den ganzen Körper. Uebermässiger Genuß des Kaffees verursacht gleichfalls Schwäche und zu große Empfindlichkeit des Nervensystems, Schwindel u. dergl.

Alle trockene, gallichte, hitzige, vollblütige, histerische und hypochondrische Personen, und überhaupt solche, die ein flüchtiges, dichtes und hitziges Blut, die sehr reizbare Fasern und empfindliche Nerven haben, sollen keinen Kaffee trinken. Insonderheit ist er denen, die schlechte Lungen haben, und über-

überdies dabey durch Tabakrauchen das Blut noch mehr nach denselben ziehen, ein wahres Gift.

Phlegmatischen und fetten Personen, solchen, die viel Schleim oder Wasser in ihren Säften haben, schlaffe Fasern und Gefäße und eine nur gemäßigte Reizbarkeit und Empfindlichkeit besitzen, die eine Schwere des Kopfes, der Brust, des Magens und eine Trägheit des ganzen Körpers bemerken, allen diesen ist der Kaffee heilsam; er reizt die von Natur schlaffen und matten festen Theile, verstärkt ihre Federkraft, löset die phlegmatische und schleimigte Feuchtigkeit auf, und erhöhet die Lebenskräfte. Er ist daher bey Krankheiten, die von einer schleimigten und dicken Feuchtigkeit unterhalten werden, und denen gerade die phlegmatischen Personen unterworfen sind, als eine wahre Arzney anzusehen.

Die Gewohnheit, den Kaffee als Frühstük mit leerem Magen zu geniessen, ist nicht die beste: er erhizt das Blut, erregt, besonders bey Personen von zarten Fibern, Magenschmerzen, Beängstigung, Blähungen, Schwindel u. d. gl. Man muß daher früh nüchtern etwas essen und ein Glas kaltes Wasser trinken, denn nach dem Essen ist er am dienlichsten. Nur solchen Personen, welche einen Ueberfluß an schleimigten Säften im Magen haben, schadet er nüchtern nicht.

Der Kaffee mit Milch bekommt hitzigen und cholerischen Personen, und denen, die ein leichtes schleimiges Temperament und Säure im Magen haben, nicht gut; wirft man aber einige Körner Salz in die Milch, so wird sie die Säure im Magen nicht vermehren. Genießt man ihn als Frühstük mit Milch, so ist er etwas nährend und macht weniger

hypochondrische Wallungen; soll er aber nach Tische als Verdauungsmittel wirken, so schikt sich die Milch nicht darzu, aber desto besser ein reichlicher Zusaz von Zucker.

Zu einem empfehlungswerthen Getränk macht den Kaffee die unbeständige Herbst- und Frühlingsluft und die Kälte des Winters. Die Wärme des Sommers aber macht ihn entbehrlich. Mehrere Aerzte empfehlen den Kaffee gegen Säure, Blähungen und Aufstossen. Ein paar Tassen starken warmen Kaffees haben schon öfters das kalte Fieber vertrieben. Kindern und jungen Leuten ist übrigens derselbe höchst nachtheilig.

Da aber der Kaffee nicht nur ein Bedürfniß des Luxus, sondern auch ein Behelf der Armuth geworden ist, und daher jährlich eine sehr große Summe für dieses Bedürfniß ausser Land gehet, so ist die Erfindung, aus inländischen Gewächsen Kaffee zu bereiten, sehr vortheilhaft und verdient von jedermann benuzt zu werden.

Da ich schon im vorigen Bändchen von einigen Gewächsen gehandelt habe, welche die Stelle des ausländischen Kaffees vertreten können, so führe ich hier nur noch einige wenige

Ersazmittel des ausländischen Kaffees

an, welche wegen ihres Vorzuges und billigen Preises vorzüglich empfohlen werden können:

1) Kichern- oder Zisererbsen.

Diese sind zwar eigentlich in der Levante und

im südlichen Europa und Spanien einheimisch, doch schon seit dem Jahr 1795. hat man sie in der Gegend von Freyberg, Dresden, Kottwitz u. a. O. erbauet. Es kommt aber viel auf die Kultur und den Boden an, wenn sie gut werden und ihrem Zwecke entsprechen sollen. Man wählt darzu das schlechteste, magerste Gartenland, welches gut gegraben ist, und legt den Saamen zu Anfange des Mays etwa zwey Zoll tief und 14 Zoll auseinander, dergestalt, daß wenn man z. B. 5 Pflanzen ziehen wollte, man auf 4 Ecken eines länglichen Quadrats immer zwey Saamen legt, und in der Mitte dieses Quadrats ebenfalls zwey. Diese Entfernung ist nöthig, weil die Pflanze sich sehr bestaudet, und um sie anfangs vom Unkraut rein zu halten. Sie blühet im Julius und August purpurroth, bis sie im September die reifen Schoten zeigt, in deren jeder zwey Körner liegen. Wenn die Schote gelb und bräunlich wird, ist es Zeit zur Erndte, denn sie springt leicht auf, und der Saame verschüttet sich. Man thut alsdenn wohl die ganze Pflanze auszuziehen, und mit den Schaalen auf einen luftigen Boden auszubreiten, da sie denn bald trocken wird. Der Ertrag ist gewöhnlich sechzehnfältig, nur muß man sie vor den Mäusen verwahren.

Nach der Troknung bewahrt man sie in troknen Behältnissen auf, wo sie nicht die geringste Veränderung leiden. Will man sie nun statt des Kaffees gebrauchen, so röstet man sie braunschwärzlich und mahlt sie. Man nimmt etwas mehr davon auf eine Portion, als vom wirklichen Kaffee, filtrirt ihn, und thut eine Messerspitze voll Salz hinein. Den ihm fehlenden Geruch kann man ihm durch einen kleinen Zusaz von ächtem Kaffee geben. Das Kraut

von

von diesem Gewächse giebt, getroknet, ein eben so vortheilhaftes Viehfutter, wie das Linsenstroh.

2) Die Lupine

ist zum Kaffeegetränk brauchbar, aber nur die grössere blau oder fleischfarben blühende Lupine. Sie nimmt mit jedem auch den sandigsten Boden vorlieb. Man legt den Saamen, so bald es der Frost erlaubt, in gegrabenen und gedüngten Beeten, in kleine 2 Zoll tiefe Furchen dergestalt ein, daß die Pflanzen 10 Zoll weit von einander kommen, zieht die Furchen zu, und sorgt den Sommer über für die Reinigung der Beete von Unkraut. Der Saame erlangt zu Ende des Augusts oder Anfange Septembers seine gehörige Reife. Der Gebrauch desselben zum Kaffee ist folgender: Die Bohnen werden, wenn sie gut getroknet sind, wie Kaffee geröstet und gemahlen. Fünf bis sechs solcher Bohnen, mit einem Loth Kaffee vermischt, gekocht, geben einen fast stärkern und wohlschmeckendern Kaffee, als man von zwey Loth reinem Kaffee erhält; nur muß man ihn etwas länger kochen.

3) Der Klebkrautsaamen

soll nach einer neuerlichen Entdeckung mit der Cichorienwurzel vermischt, dem ächten Kaffee am nächsten kommen; ingleichen Hanbutten u. a. m.

Syrup zu bereiten.

Ausser dem im vorigen Bändchen angeführten Ahorn- und Birkensaft, woraus man einen guten Syrup verfertigen kann, giebt es noch viel andere inländische Gewächse, welche zu diesem Behuf tauglich sind. Die vorzüglichsten sind:

1) Kür-

1) Kürbisse.

Man wählt hierzu die guten reifen Kürbisse, läßt sie abgeschnitten noch einige Zeit in der Sonne liegen, schälet dann die Schaale ab, und schneidet die inwendigen weichen Fasern heraus. Hierauf schneidet man das Fleisch in Würfel, thut es in einen Kessel und kocht es weich. An Wasser wird nur soviel hinzugefügt, daß der Kürbis nicht anbrennt. Ist das Fleisch weich gekocht, so preßt man den Saft davon in einen groben leinenen Beutel rein aus. Dieser Saft wird nun in einen reinen Kessel gethan, und bey gutem aber nicht zu starkem Feuer so lange gekocht, bis er sich verdikt. Anfangs braucht der Saft nicht gerührt zu werden; aber sobald er ein syrupartiges Ansehen bekommt, dann muß man ihn fleißig rühren, bis er die gehörige Dicke erlangt hat. Hat man gute reife Kürbisse genommen, und den Saft vor dem Anbrennen gehütet, welches ihm einen unangenehmen Geschmak giebt, so hat der Syrup eine Aehnlichkeit mit dem frisch ausgepreßten Honig und ist von großer Süßigkeit.

2) Pflaumen, oder Zwetschen.

Diese liefern eben so, wie alle süße Obstarten einen vortreflichen Syrup. Man nimmt recht reife Pflaumen, schneidet die Kerne heraus, zerstampft die Pflaumen, thut sie in einen leinenen Sak und preßt den Saft vermittelst einer Presse aus, oder ringet ihn mit den Händen aus. Den sehr süßen Saft darf man nicht lange stehen lassen, weil er leicht in Gährung geräth und sauer wird, sondern man muß ihn sogleich zu kochen anfangen. Will man blos Syrup davon machen, so kann das Kochen in einem kupfernen Kessel geschehen; will man den Saft aber zu Zucker bearbeiten, so muß man bleyer-

ne Gefäße haben, weil der nothwendige Kalkzusaz das Kupfer angreifen und den Zucker grün färben würde. Ist ohngefähr der vierte Theil des Saftes verdampft, so wird die ganze flüßige Masse durch reine Holzasche gegossen, so daß sie hell abläuft. Dies Verfahren ist nothwendig, um die schleimigen Cruditäten von dem Safte abzusondern, welche in der Asche zurükbleiben. Hierauf läßt man ihn unter öfterem Abschaumen bis zur Syrupsdicke einkochen, und man erhält einen völlig reinen Zuckersaft. Diejenige Süßigkeit, die noch in der Asche steckt, kann man durch warmes Wasser so lange auslaugen, als dieses süßlich schmekt. Man läßt es in die Eßiggährung übergehen, und erhält einen guten Eßig. Auch über die ausgepreßten Pflaumen kann man noch Wasser gießen, und wenn es einige Tage gestanden hat, auspressen; man erhält daraus einen sehr scharfen Eßig, wenn er zuvor, ehe er in den Keller gebracht wird, einige Zeit in der Wärme gelegen hat.

3) Waitzen.

Luftmalz, oder auf englischen Darren gedörrtes Malz von Waitzen giebt ebenfalls einen guten Syrup. Der Kriegscommissarius Rieben verfuhr bey seinen Versuchen auf folgende Art: Er nahm einen viertel Scheffel Dresdner Maas (beynahe ein halber Scheffel Berliner Maas) Waitzen, welches, nachdem es zu Luftmalz gemacht worden war, $38\frac{3}{4}$ Pfund wog. Dieses wurde geschroten und eingeteigt, so wie man den Brannteweinschrot einteigt. Dann wurden 117 Dresdner Kannen kochendes Wasser im stärksten Kochen darauf gegossen und alles einigemal umgerührt. Die Masse blieb so lange zugedekt stehen, bis sie nur noch lauwarm war. Dann wurde

das Flüßige durch ein doppeltes dichtes leinenes Tuch in einen Kessel gegossen, und mit 2 Pfund gestossener Kohle eine halbe Stunde lang gekocht, worauf es sorgfältig durchgeseihet wurde, um den Kohlenstaub davon zu scheiden. Nun lies man die Masse über einem gelinden Feuer bis auf 15 Kannen abdampfen, schäumte sie auf die gewöhnliche Art ab, wie den Zucker mit dem Weißen von 15 Eyern, (doch ist das Abklären mit Eyweiß nicht schlechterdings erforderlich; nur wenn Liquere damit versüßt und Früchte eingemacht werden sollen, muß dieser Syrup abgeklärt werden) goß sie durch einen Filztrichter, und ließ sie bey gelindem Feuer zur Dicke des Syrups abdampfen. Von $38\frac{3}{4}$ Pfund Malz wurden 14 Pfund 23 Loth Syrup erhalten, so daß das Pfund nach Abzug der Kosten ohngefehr 1 gl. 10 pf. kam. Auch giebt das darauf verwendete Malz ein sehr gutes Viehfutter. Zur Ersparung des Holzes kann man auch den Malzsyrup, nachdem man ihn mit dem Kohlenstaube gekocht und davon gereiniget hat, beym Brodbacken in flachen Gefäßen im Backofen abdampfen und zur gehörigen Dicke einkochen lassen.

4) Aus Gerste.

Der Aermere und der Landmann kann den Malzsyrup mit weniger Mühe und Kosten aus Gerstenmalz bereiten. Herr Rieben nahm 3 Pfund Luftmalz, dörrte es auf dem Stubenofen, riß die Keime ab, legte es zwischen reine grobe Leinwand, quetschte es zwischen zwey Steinen durch Klopfen zu Schrot, teigte es ein, goß 4 Quart kochendes Wasser darüber und deckte den Topf fest zu. Nach 2 Stunden seigte er das Flüßige durch, mischte eine Hand voll Kohlenpulver darunter, und lies es eine

Vier-

Viertelstunde kochen. Darauf goß er es durch eine doppelte Leinwand, und lies es in der Ofenröhre zur Dicke des Syrups abdampfen. Von 3 Pfund Malz erhielt er ein Quart noch ziemlich flüßigen Syrups, der eben so stark versüßte, wie 1 Pfund Zuckersyrup. Waitzenmalz aber giebt mehr und süßern Syrup, als Gerstenmalz. Auch ist es gut, wenn man den Waitzen vor dem Schroten vermittelst einer Fege oder eines Siebes von den Wurzelfasern reiniget, welche dem Syrup einen bittern Nebengeschmak geben. Das mehrste aber hängt von der guten Malzung des Getraides ab, wodurch es erst in Zuckerstoff umgeändert wird.

Zucker aus Runkelrüben.

Unter den verschiedenen Versuchen, aus inländischen Gewächsen einen guten Zucker zu bereiten, der die Stelle des theuern ausländischen vertreten kann, verdient besonders Herr Achards Versuch angeführt und bekannt gemacht zu werden.

Er nahm 25 Stük Runkelrüben, welche $32\frac{1}{2}$ Pfund wogen, stampfte sie, nachdem er die äussere dünne Rinde davon abgeschält hatte, und preßte sie aus. Der Rükstand wurde noch einmal mit kochendem Wasser übergossen, ausgezogen und aufs neue ausgepreßt. Man erhielt davon neunzehn und drey viertel Pfund Saft. Durch das Einkochen in einem zinnernen Kessel bis zur Honigdicke bey gelindem Feuer verdampften die wässerigten Bestandtheile, und der flüchtige scharfe Stoff entwich, welches dem Eyweißstoff der Runkelrüben zuzuschreiben ist. Dieser Eyerstoff wird nun, indem er die Masse beym Kochen zum Schäumen bringt, abgeschäumt.

Die-

Dieser eingedikte Saft wurde nun bey noch langsameren Feuer bis zur Trokne abgeraucht, und gab dann gerissen ein troknes sehr hellbraunes Pulver, welches ohne Nebengeschmak süß schmekte und zwey Pfund sechs Loth wog.

Um den Gehalt an ganz reinem Zucker in einer Quantität auf obige Weise behandelten und abgerauchten Saftes zu erfahren, wurde eine Portion des bis zur Trokne gebrachten Saftes durch einen Zusaz von gereinigtem Weingeist (Alkohol) bey gelindem Feuer aufgelößt, die Flüssigkeit, nachdem sie gänzlich erkaltet war, filtrirt, und der Rükstand noch mit der erforderlichen Menge Weingeist angesüßt. Als der Weingeist bey gelindem Feuer gänzlich verdampft war, betrug der erhaltene ganz reine Zucker soviel am Gewicht, daß man im Durchschnitt auf hundert Pfund rohe Rüben acht Pfund reinen Zucker rechnete. Zur

Anpflanzung der Runkelrüben

wählt man einen schwarzen vorzüglich guten Boden. Liegt er etwas niedrig so ist es desto besser, doch muß er mehr trocken als feucht seyn. Ein solcher Acker wird, wenn er das Jahr vorher recht gut gedünget und unterpflüget worden ist, im Frühjahr gewendet, und zum drittenmal so tief gepflügt, als es die Natur des Bodens zuläßt, und klein geegget. Die Saamenkörner werden gewöhnlich einen bis ein und einen halben Fuß weit von einander und einen Zoll tief in die Erde gelegt. Man bedient sich dabey des Fingers oder eines Pflanzers, der wie der Bohnenpflanzer aussieht, nur mit dem Unterschiede, daß die Zapfen einen guten Zoll lang sind, und die gedachte

dachte Entfernung haben. In jedes Loch legt man einen Saamenkern, und bedekt es sogleich mit Erde. Nachdem die Pflanzen aufgegangen, und sich sechs bis acht Blätter gebildet haben, wird das Unkraut durch Jäten oder mit der Hacke weggeschaft. Im leztern Falle vermeidet man es aber sorgfältig, die Erde von den Pflanzen abzuziehen, man kann solche eher etwas anziehen, jedoch kann dieses Anziehen auch ohne Nachtheil unterlassen werden. Dabey muß man, weil einem Kerne öfters 3 bis 4 Pflanzen wachsen, oder aus Unachtsamkeit mehrere Saamenkörner in ein Loch sind geworfen werden, die an einer Stelle zu häufig aufgegangenen Pflanzen ausziehen.

Man muß hierzu den besten Saamen nehmen, und wenn sich eine ledige Stelle findet, wo nichts aufgegangen ist, so muß man in solche zwey frische Körner einlegen.

Die Benutzung der Runkelrüben besteht nicht blos in ihren Wurzeln, sondern auch in ihren sehr hoch wachsenden Blättern, die dem Horn- und Schweinevieh als ein sehr gutes Futter gereicht, auch als Spinat für den Tisch zubereitet werden. Man fängt etwa im August an, abzublättern, und wiederholt solches alle 14 Tage oder 3 Wochen, oder so oft, als neuer Anwuchs vorhanden ist, bis sie ausgegraben und nach Hause gebracht werden. Besser ist es jedoch wenn man erst die Abblattung vornimmt, wenn die Blätter anfangen gelb zu werden.

Die Aerndte nimmt gegen Ende des Septembers ihren Anfang, und kann, wenn nicht zu früher Frost eintritt, bis zu Ende des Octobers fortgesezt werden. Es ist hierbey zu merken, daß man die

Rübe so wenig als möglich verlezt, theils um das Auslaufen des Saftes zu vermeiden, theils um das Verderbniß zu verhindern, welchem die verwundeten Stellen mehr, als die unverlezten, ausgesezt sind; doch muß man das Kraut dicht an der Rübe, aber ja nicht mit dem Kopfe wegschneiden, weil sie bey Verletzung des Kopfes sich leicht verbluten kann.

Bey der Bestellung großer Ackerflächen mit der Runkelrübe, ist die einzelne Aussteckung der Saamenkörner wegen des zu großen Zeitaufwands nicht wohl anwendbar, und man muß daher an deren Stelle den Saamen aussäen, und zwar bey möglichster Gleichförmigkeit so stark, daß auf einen Morgen etwa drey bis vier Pfund Saamen, welcher sich nach seiner Güte richtet, ausgesäet werden. Wenn man die Stärke der Aussaat recht gut getroffen hat, so müssen die Pflanzen 9 Zoll, höchstens 1 Fuß auseinander stehen. Durch ein dichteres Auseinanderstehen der Rüben werden sie zwar nicht weniger zuckerreich, sie bleiben aber zu klein; stehen sie aber zu weit auseinander, so werden sie weniger zukkerreich, obgleich größer. Es ist daher immer besser, durch zu starkes, als durch zu dünnes Aussäen zu fehlen. Nachdem der Saamen aufgegangen, und die Pflanzen sechs bis acht Blätter gebildet haben, wird der Acker mit einer schmalen Hacke vom Unkraut gereiniget, oder an dessen Stelle gejätet, und zugleich werden die zu nahe stehenden Pflanzen ausgezogen, oder mit der Hacke abgehauen, so daß die stehenbleibenden 9 bis 12 Zoll aus einander zu stehen kommen. Nach dieser Operation wird ebenfalls in kurzem, wegen des schnellen Wachsthums der Rüben, der ganze Boden mit Blättern bedekt, und nun fällt bis zur Aerndte keine Arbeit mehr vor. Was

das

das Verpflanzen der Runkelrübe betrift, so muß man die jungen Rüben, wenn sie zum Verpflanzen groß genug sind, nicht wie gewöhnlich ausziehen, sondern mit einer dreyzackigen Mistgabel den Boden aufheben, und sie dann aus der losen Erde, ohne die zarten Wurzeln zu beschädigen, herausnehmen. Man darf nicht mehr Pflanzen heraus ziehen, als so gleich versezt werden sollen. Das Versetzen muß des Abends spät, oder des Morgens früh und ja nicht bey heißem Sonnenscheine geschehen, auch dürfen die Wurzeln nicht von der Sonne beschienen werden. Der Erdboden muß nicht eher gerührt werden, als bis man die Pflanzen sofort hineinsezt. Derselbe muß so tief, wie man nur immer kommen kann, umgearbeitet und vorher gehörig locker gemacht, auch mit Mist durchgearbeitet seyn. Wenn das Verpflanzen vorgenommen werden soll, so wird das Feld frisch umgearbeitet, und sodann eben geegget, damit es nicht austrokne. Das Verpflanzen geschieht folgendergestalt: Einer geht voran und stößt in einer Entfernung von 15 bis 18 Zoll mit einem ausgespizten Holze die Löcher. Ein Zweyter hat die Pflanzen in einem Gefäße und stekt in jedes Loch eine. Ein Dritter folgt mit einem Gefäße voll frischer lockerer Gartenerde, und streuet bey jeder Pflanze mit der Hand die nöthige Erde, bis das Loch angefüllet ist. Jener giebt acht und hält die Pflanze so lange, damit die Wurzel in der Oefnung grade und ungekrümmt zu stehen komme, auch rund umher mit der feinen Erde bedecket werde, ohne daß Lücken bleiben. Man darf die Arbeiter dabey nicht sparen, um das Pflanzen desto geschwinder zu vollenden, ehe die Erde austroknet. Fällt trokne Witterung ein, so müssen die jungen Pflanzen begossen werden. Hiernächst häufet man die Erde an die Pflanzen, wie

beym weißen Kohl, doch nicht so stark. Die Sonne ist ihnen minder nachtheilig wie der Schatten. Man kann die Rüben den ganzen Winter hindurch gut erhalten, wenn man ihnen die obersten Blätter läßt. Die zu Saamen bestimmten Rüben läßt man im Felde stehen, oder sezt sie im Keller in Erde, und bringt sie im Frühling wieder ins Freie.

Die Bearbeitung der Runkelrüben zur Benuzzung des Zuckers hat bey weitem nicht die Schwierigkeiten, die mancher beym ersten Anblik sich vorstellen mag, weil bey der Behandlung im Großen auch sogleich die darzu nöthigen Maschinen und Werkzeuge gehörig können eingerichtet werden. Das Zerstampfen oder Zerreißen der Rüben im Großen, würde keine zu sehr aufhaltende und beschwerliche Arbeit seyn, so wie das Abrauchen derselben in großen dazu bestimmten Gefäßen, die allmähliche Eintroknung und Crystallisation nicht mehrere Zeit und Kräfte erfordert als die Behandlung des alten Zuckers.

Ersazmittel des ausländischen Thees.

Da Viele die Eigenschaften des Thees, und den Einfluß, den derselbe auf die Gesundheit hat, noch zu wenig kennen, als daß sie einen rechten Gebrauch von dem Genusse desselben machen können, so dürften einige Bemerkungen hierüber vielleicht nicht ohne Nutzen seyn.

Ein starker Thee besizt betäubende und berauschende Eigenschaften, und daher ist er oft schädlich, oft aber auch sehr wirksam. Schwächliche Personen werden oft mit einer Angst und heftigen Beschwerden befallen, wenn sie eine Tasse Thee trinken, weil sie das narkotische Wesen desselben nicht vertragen

können.

können. Auch hat man bemerkt, daß er bey Schwächlichen Schlaflosigkeit erregt. Noch nachtheiliger ist er für Personen, welche an Brustbeschwerden und Husten leiden, besonders dem Blutspeien; nichts schwächt die Lunge mehr als die Dämpfe des warmen Getränkes. Warme Getränke, welche an sich erschlaffend sind, bringen oft Nervenschwäche und eine Menge andere Uebel hervor. Mit Unrecht bedienen sich daher hypochondrische und hysterische Personen desselben als Verdauungsmittel, weil Blähungen, Magenschwäche und Erschlaffung dadurch vermehrt werden. Die Hoffnung, einen kalten Magen durch den Thee zu wärmen, ist Einbildung, denn die Empfindung von Kälte entsteht aus Schlaffheit, und diese wird durch warmes Getränke noch ärger gemacht.

Uebermäßiger Genuß warmer Getränke erschlafft die festen Theile und zieht oft Bleichsucht, Mutterkrämpfe, weißen Fluß und dergl. nach sich.

Der mäßige Gebrauch des Thees könnte allenfalls Personen erlaubt werden, die gespannte Fasern und einen troknen Körper haben, weil er diese Eigenschaften vermindert. Ein geringer Zusaz von gutem Wein in jede Tasse ist übrigens ein unverwerfliches Verbesserungsmittel des Theewassers. Schäzbar ist er in entzündlichen Zufällen, Gicht, Gliederreissen, scorbutischen Zufällen, bey Fehlern der Verdauungskräfte, gegen Kopfschmerzen von schlechter Verdauung, Ueberladung des Magens; er ist ein vortreffliches Palliativ bey Uebelkeiten, Erbrechen, Magenkrämpfen, Koliken; nach starker Ermüdung des Körpers, oder nach Anstrengung des Geistes, bey Verwirrung des Gemüths ist starker feiner Thee ungemein erquickend.

Uebrigens muß zum Aufguß das hellste Brunnenwasser genommen werden, das nicht über Nacht in hölzernen Gefässen gestanden hat. Wer ihn als Frühstük trinkt, sollte ihn nicht ohne ein wenig mit frischer Butter bestrichenes Waitzenbrod, geniessen.

Man sollte sich daher des Thees nicht als eines gewöhnlichen Getränkes bedienen, sondern ihn nur als Arzney, das heißt, gelegentlich und mit Behutsamkeit gebrauchen.

Da für den japanischen und chinesischen Thee jährlich eine große Summe aus Deutschland geht, so wäre es zu wünschen, daß man sich statt desselben einheimischer Pflanzen bediente, da Deutschland einen großen Vorrath guter und gesunder Kräuter hervorbringt. Ob man nun gleich bis jezt noch keine Pflanze kennt, welche der chinesischen Theepflanze ganz gleichkommt, so verdienen doch hauptsächlich folgende an die Stelle derselben gesezt zu werden:

1) Der Ehrenpreiß

wächst häufig als kriechende Pflanze in Wäldern an troknen Gegenden, und hat einen etwas zusammenziehenden bittern Geschmak. Ihre Kräfte wider Husten, Engbrüstigkeit, Schwindsucht, Blutharnen, den Stein, sind sehr unbeträchtlich, und man glaubt, daß sie wegen ihrer zusammenziehenden Eigenschaft beym Husten den Auswurf mehr unterdrücken als befördern.

2) Die Garten-Melisse, Zitronen-Melisse.

Diese wächst im südlichen Europa in gebirgigen Gegenden und wird in Gärten gebaut. Sie hat einen angenehmen Zitronengeruch, und wirkt, vermöge ihres ätherischen Oels im Aufguß, als ein gelindes schweißtreibendes und magenstärkendes Mittel.

3) Das Erdbeerkraut.

Dieses verdient seines veilchenartigen Geruchs und Wohlgeschmaks, seiner Zuträglichkeit und Aehnlichkeit mit dem Thee des Orients, vorzüglich empfohlen zu werden. Man sammelt bey heiterm troknen Wetter und zwar bis zu Ende des Mays die jungen Blätter dieser Pflanze, von denen die kleinsten immer die besten sind. Die auf gebirgigten Gegenden sind denen in sumpfigten Gegenden vorzuziehen. Die Blätter müssen rein seyn, denn durchs Abwaschen würden sie ihre beste Kraft verliehren. Sie müssen im Schatten an der Luft getroknet und öfters umgewendet werden. Auch kann man die Blätter auf warmen Platten oder eisernen Pfannen rösten und trocken werden lassen. Besser wird der Thee, wenn man ihn von den Stielen reiniget. Den gesammelten Vorrath muß man in wohlverschlossenen Gefässen vor aller Feuchtigkeit wohl verwahren.

4) Die Blätter vom Himbeerstrauche.

Diese Blätter muß man von allem befreyen, was anders als grün aussiehet, und sie dann in einer Schaale mit kochendem Wasser übergiessen.

Wenn sie so 6 bis 8 Minuten zugedekt gestanden haben, gießt man das Wasser ab, troknet sie auf einem eisernen Blech über gelindem Feuer; auch können sie auf untergelegtem Papier in, oder auf dem Ofen getroknet, und hernach in einer verpfropften Bouteille aufbewahrt werden.

Ingleichen können die jungen Blätter des Hanbuttenstrauchs, der Waldmeister, die Schlehenblüthen, Schlüsselblumen und die ersten zarten Blätter der Heidelbeeren als ein guter Thee gebraucht werden.

Oel aus Kirbiskernen und Schnittkohlsaamen.

Die Kürbiskerne geben nach mehreren Versuchen viel und sehr brauchbares Oel, welches sehr langsam brennt, nicht so sehr dampft als Lein- und Rübsenöl; aber weil es weniger flüßiger ist, einen etwas stärkern Dacht braucht.

Der Saamen des Schnittkohls, braunen Kohls, giebt nach gleichen Versuchen um ein Viertheil mehr Oel als der Saamen des Rübsen, der ausdrüklich zu Oel gebaut wird, und das Oel ist von gleicher Güte. Man würde aber von dem häufigen Anbau des Schnittkohls einen doppelten Gewinn, den von seinen Blättern zur Fütterung, und vom Saamen zu Oel haben, wenn man die Strünke zu Saamen stehen liesse.

Nervensalbe, sowohl für steife, knickende und unsicher gewordene Pferde, als

auch

auch zu Erhaltung derer, die scharf geritten worden.

Es wird ein Schoppen etwas gequetschter grüner Wacholderbeere in ein Maas Weingeist gethan, welche man in einer zugemachten Flasche 48 Stunden lang auf dem Ofen oder in ähnlicher Wärme destilliren läßt. Alsdenn zerläßt man 2 Pfund frische Butter; wenn die Butter erkaltet und anfängt zu gerinnen, so rührt man mit Zurüklassung der ausgezogenen Wacholderbeere, den Weingeist nach und nach unter die Butter, woraus eine Salbe entsteht. Diese reibt man auf die Kniee, Nerven und untere Theile stark ein; dieses thut man allemal den dritten oder vierten Tag bis zur merklichen Besserung; hernach aber nur alle 6 bis 7 Tage. An den Tagen, da man keine Salbe einreibt, wird jedoch täglich die an den Haaren hängende Fettigkeit mit der Hand eingerieben. Die Salbe wird in einer wohl verbundenen Büchse verwahrt, damit der Geist nicht verfliegt. Auf jeden Fuß schmiert man etwa einer halben welschen Nuß groß ein. Durch den Gebrauch dieses Mittels, sind schon viel unbrauchbare Pferde hergestellt worden.

Auch folgendes Mittel ist in ähnlichen Fällen mit guter Wirkung gebraucht worden:

Sechs Loth Terpentinöl, welches mit dem Gelben von 2 Eyern in einem Mörser wohl gerührt und abgerieben wird, ein halb Maas guten Hefenbranntewein, 1 Quentlein Campher und 2 Loth Salmiakgeist; alles wohl vermischt, und auf die Füße eingerieben.

Hausmittel gegen die Verstopfung des Urins.

Welche Schmerzen und manchmal todesgefährliche Folgen aus der Verstopfung der Harngefäße entstehen, weiß man leider! nur zu sehr.

Folgendes Mittel, welches man an einem Patienten, der 4 Tage schon heftigen Schmerzen erlitten hatte, anwendete, that eine fast augenblikliche Wirkung. Man lies aus der Apotheke für 3 Kreuzer Hauhechelkrantwasser (Anonis spinosa) und Petersilienwasser, jedes zur Hälfte ablangen, trank es, und hatte in wenigen Minuten eine fast unglaubliche Wirkung.

Mittel wider das Erfrieren der Weinstöcke.

Kein Mittel dürfte den schädlichen Einwirkungen der Kälte, die dem zärtlichen Weinstok, besonders im ersten Frühling sehr zusezt, sicherer und vollkommner widerstehen, als dasjenige, welches man schon längst in Frankreich kennt, und durch oft wiederholte Erfahrungen völlig bewährt gefunden hat.

Es beruhet auf dem ganz einfachen Verfahren, von aussen her nichts zuzulassen, was eine Vergeudung des innern Wärmestoffs bey den Reben veranlassen könnte. Hierzu bedient man sich nun in den großen und einträglichen Weinbaudistricten vorzüglich des Rauchs.

Alle Jahre werden im Herbst und früher schon an der Nordost- und auch an der Nordwestseite auf den Rainen und Anhöhen alle 100 bis 250 Schritte längs den Weinbergen hin Haufen von Moos, Holzspänen, Dornen, Reisern und allerley Geniste aufgesezt,

gesezt, welche von den Winzern, sobald im Frühling Nachtfröste dem Weinstocke Gefahr drohen, um Mitternacht angezündet werden, und zwar dergestalt, daß sie nur einen dicken Rauch, nie aber Flamme, hauptsächlich an denjenigen Stellen zunächst geben, von wo aus der Wind denselben am sichersten über die Weinberge verbreiten kann. Sobald Flamme hinter dem Qualm hervorlodert, wird auf der Stelle der brennende Haufen mit Erde bedekt, und während der Gluth selbst derselbe öfters benezt und mit naßgemachten Reiserbündeln sorgfältig jede kleine Flamme im Entstehen ausgelöscht, damit nichts weiter als ein immerwährender dicker Rauch unterhalten wird. Erst wenn die Sonne eine Stunde und länger aufgegangen ist, werden alle glimmende Haufen ausgelöscht, und neues Material zum fernern Gebrauche zugefügt. Sind die Lagen der Weinberge beträchtlich groß; so werden auch wohl hin und wieder in der Mitte derselben auf leeren Stellen dergleichen von Brennstoff zusammengesezte Anhäufungen gemacht, und ebenfalls zu dergleichen Schmauchfeuer im erforderlichen Falle benuzt. Dadurch wird denn natürlich, wenn bey sehr großer Kälte alle Haufen entzündet werden, eine große Rauchwolke über die ganze Flur gezogen, welche die Reben überall und insgesammt fürs Erfrieren sichern.

Zur größern Vorsicht haben in den erwähnten Gegenden die Nachtwächter den Auftrag, sogleich bey plözlich um Mitternacht eingetretener Kälte die Sturmglocke zu ziehen, damit die Winzer den Augenblik da sind, und durch ihre Verrichtungen den Schaden abwenden, der Vielen, die beynahe blos von den Früchten des Weinstoks ihren Unterhalt haben, zuwachsen würde.

Diese

Diese Vorsicht wird mit aller Sorgfalt bis zum St. Urbanstag, oder den 25 May, welches der kritische Tag der Weingärtner ist, fortgesezt; nach diesem Tage ist gemeiniglich alle Gefahr vorüber.

Ein Mittel wider das Podagra.

Man macht aus 4 Pfund Reißmehl, 4 Unzen Bierhefen und 2 Unzen Salz einen dicken Teig, legt ihn auf die Fußsohlen, und umwickelt den Fuß wohl mit Flanell. Wenn dieses alle 12 Stunden wiederholet wird, so heben insgemein 4 oder 5 Umschläge das Uebel. Der Fuß des Kranken wird sodann mit Kleyen, Branntewein, warmen Wasser und spanischer Seife abgewaschen. Man muß sich dabey ganz warm halten, und alles Kalte vermeiden, weil dieses Mittel die Schweißlöcher gar sehr eröffnet. Das Podagra sitze auch, an welchem Theil des Leibes es wolle, so muß das Pflaster doch auf den Fuß aufgelegt werden, weil es seiner Natur nach die Feuchtigkeiten von oben herabziehet. Auch hat man gar nicht darauf zu sehen, ob die Krankheit in ihrem Anfange oder im Abnehmen sey.

Ein Schnupftabak, der gut für die Augen und den Kopf ist.

Man mache gelbe Violen, Himmelschlüssel, Ringelblumen, Lavendelbläthe, jedes 1 Loth, Majoranblüthe 1 Quentlein, blaue Violen, rothe Rosen und Mayblumen, jedes ein halb Loth zu Pulver, mischet es unter einander, und nehmet frühmorgens und Abends 1 oder 2 Prisen. Dieses Pulver darf nicht zu klar gemacht werden, und ist in hitzigen Zufällen nicht zu oft und zu stark zu gebrauchen.

Zubereitung der Potasche.

Das Holz, und besonders Büchen = Erlen = Birken = Weiden = Ahorn = Eschen = Rüstern = und Hollunderholz, wird, wo solches in Ueberfluß vorhanden ist, entweder auf freier Erde, oder in Graben, am besten aber in dazu eingerichteten Oefen verbrannt. Diese aus dem verbrannten Holz erhaltene Asche wird nun in Fässern, welche drey Zoll über dem untersten Boden annoch einen durchlöcherten haben, und die man Aescher nennt, folgendergestalt ausgelauget: die schon acht bis zwölf Stunden vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete Asche, wird auf dem mit Stroh belegten durchlöcherten Boden gebracht und ganz fest gestampft. Hierauf gießt man soviel siedendes Wasser, oder noch besser heiß gemachte warme Lauge darauf, daß solche zwey Zoll noch über der Asche steht. Die auf den untersten Boden fließende Lauge wird vermittelst eines Zapfens abgelassen. Wenn diese Lauge so stark ist, daß ein Ey darinnen schwimmet, so wird sie in eingemauerten eisernen Pfannen langsam gesotten, und wenn sie anfängt hart zu werden, muß das Feuer verstärkt werden, um sie ganz hart zu sieden. In der Pfanne legt sich die Potasche als eine braune Kruste an, welche man rohe Potasche oder Siederfluß nennet. Die Potasche enthält noch viele ölichte Theile und andere Unreinigkeiten des Holzes. Um sie nun von diesen fremdartigen Theilen zu reinigen, muß sie in einem besonders darzu eingerichteten Ofen, durch Hülfe des Feuers in Kalk verwandelt werden, welches man calciniren nennet. Man legt nämlich die schwarze Potasche in den Ofen in kleine Haufen, rühret einen nach dem andern mit einer eisernen Krücke fleißig um, zerschlägt die Klumpen und beobachtet bis zur

Bren-

Beendigung der Arbeit einen solchen Grad von Hitze, daß die Potasche nicht verglaset. Sobald nun die Potasche durchaus weiß ist, so ist sie gut und wird hierauf in luft- und wasserdichte Fässer dicht eingeschlagen.

Vogelleim zu machen.

Man gießt zwey Pfund Leinöl in einen guten neuen Topf, daß er davon etwas über die Hälfte angefüllt werde, setze den Topf ans Feuer und lasse ihn sieden. Wenn es siedet, nimmt man den Topf vom Feuer, und zündet das Oel mit einem brennenden Span an. Anfänglich giebt es ein blaues Feuer, nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es anderthalb Stunden fortbrennen, bis es sich ohngefehr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen tauchet man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oel, läßt das daran hängende abkühlen, und probirt mit dem Finger, ob das Oel klebricht genug ist, um Fäden zu ziehen. Hat es endlich diese Eigenschaft erlangt, so dekt man den Topf mit einem Deckel, um den, damit er desto besser schließt, ein Tuch geschlagen werden muß, zu. Die Flamme wird alsbald verlöschen, und dann nimmt man den Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach erkalten.

Wider die Leberflecken.

Die Leberflecken entstehen von einer Unreinigkeit des Geblüts, und daher muß auch ihre Kur mit blutreinigenden Mitteln vorgenommen werden. Besonders dienen hierzu Ziegenmolken, worin Erdrauch und Holderblüthe gesotten worden ist. Man muß

sich

sich hüten, daß man die Leberflecken nicht durch Unterlassung der innerlichen Kur in den Leib treibt; denn wenn dies durch den bloßen Gebrauch äusserlicher Mittel geschicht, so verursachen sie Husten, Engbrüstigkeit u. d. gl. Aeusserlich ist vorzüglich nachstehendes Mittel zu empfehlen:

Man nehme Otterköpflein, (dies sind weiße Muscheln oder Schnecken, in den Apotheken auch wohl Dentalium genannt) lege eine solche Muschel in eine Tasse, und drücke aus einer Zitrone den Saft darauf; in welchem die Muschel nach und nach aufgelößt wird, und in ein weißes, schleimigtes Sälbchen übergeht. Mit diesem bestreicht man die Leberflecken im Gesicht, am Hals und auf der Brust von Zeit zu Zeit, und wäscht es, wenn es trocken geworden ist, mit frischem Wasser rein ab. Hierdurch wird das Oberhäutchen und die darunter steckende bräunlichte Materie aufgelößt, und die Haut von diesen Flecken befreyt. So einfach dieses Mittel ist, so unschädlich und sicher ist es auch.

Mittel wider die Haare um den Mund und an dem Kinn, für Frauenzimmer.

Man läßt 8 Loth Colophonium und 3 Loth weisses Wachs in einem reinen irdenen Geschirr über Kohlen zergehen, thut dann noch einer Nuß groß Rinds= oder Gänseschmalz darzu, rührt es wohl untereinander, und läßt es erkalten. Man kann es in dem nemlichen Geschirr lassen, worinnen es verfertiget worden ist. Wenn man davon Gebrauch machen will, muß man die Masse beym Feuer zergehen lassen, jedoch darf sie nicht heißer werden, als daß man sie am Finger erleiden kann. Der Finger

wird mit Oel bestrichen, dann nimmt man von der weichen Masse darauf, so viel er fassen kann, und streicht es auf die Orte, wo die Haare sind, aber dik. Man kann sich auch das ganze Kinn damit bestreichen, läßt es ganz hart und trocken darauf werden, und nimmt es dann ab, wodurch man eine reine, linde und feine Haut erhält. Das erste- und zweytemal schmerzt es freylich ein wenig, wiederholt man es aber alle Wochen einmal, so geschieht dies nicht mehr. Das Abgelößte thut man wieder zu der übrigen Masse, und auf diese Art kann man sie Jahre lang erhalten. Sollte die Masse zu wenig Steife haben, so muß man Colophonium nachgeben, und wenn sie im Gegentheil zu hart wäre, etwas Wachs darzu thun.

Oder, man nehme Gilgensaft und nach Verhältniß Ameiseneyer, zerreibe beydes in einem Mörser, und schmiere mit diesem Sälbchen die Orte, wo man die Haare gerne los seyn will. Sie werden dadurch ausfallen, und gewiß nicht wieder kommen.

Wider die Ritzen oder das Aufspringen der Haut und Lippen.

Diese entstehen von einer Trockenheit der Haut, und verursachen oft ein empfindliches Jucken. Am häufigsten sind sie im Winter und Frühjahr auf den Lippen, öfters auch sonst im Gesicht. Sie werden mit anfeuchtenden und kühlenden Mitteln, welche die Steifigkeit der Theilchen und ihre Trockenheit lindern, auch zugleich die Schärfe benehmen, geheilet, als mit Quittenkernschleim, Bokounschlitt, Gänseschmalz, Lerchenfett, Pomaden von Jasmindl, Cacaobutter u. d. gl. Oder man nimmt Eibischwurz,

Schwarz-

Schwarzwurz, Hauswurz, welche von diesen Wurzeln man will, kocht sie im Wasser zu einem Brey und streicht sie über. Kamillenblumen in Milch gesotten sind ebenfalls sehr dienlich. Eines von diesen Mitteln kann auf folgende Art zusammengesezt werden:

Man sezt zwey Loth süßes Mandel- oder Jasmindöl, mit etwa drey Loth frischem Schaafunschlitt und ein wenig Ochsenzungenkraut in einem reinen Geschirr über das Feuer, läßt es nur ein klein wenig mit einander kochen, und gießt es in eine obere Kaffeetasse. Dies ist eine herrliche Pomade für die Lippen.

Salbe, womit Ueberbeine können vertrieben werden.

Man nimmt 2 Loth Weyhrauch, 5 Quentchen Mastix, 2 Loth Bleyweiß, 1 Loth getödtetes Quecksilber. Die ersten 3 Stücke werden fein gestossen, und unter das Quecksilber vermischt. Hierzu nimmt man noch Barogenschmeer, mischt es zu einer Salbe, und reibt mit derselben das Ueberbein bey einem warmen Ofen so lange, bis es zu schmerzen anfängt. Wiederholt man dieses täglich 4 bis 5 mal, so verliert sich in kurzer Zeit das Ueberbein.

Ein bewährtes Mittel wider die schwarze Gelbsucht.

Man nehme Erdrauch 2 Hände voll, gieße hierauf 2 Kannen alten Landwein, und setze es einige Zeit in gelinde Wärme. Hiervon trinke der Patient

Abends und Früh ein Stuzgläschen voll, und fahre damit eine Zeitlang fort, so wird er bald Linderung merken.

Wie das Feld zum Tabaksbau beschaffen seyn und zubereitet werden muß.

Alle Äcker, die nicht von Natur naß, lettig oder sumpfig sind, taugen zum Tabaksbau; doch hat auch dabey, wie beym Getraidebau, ein Acker vor dem andern einen entschiedenen Vorzug. Laimboden, der mit Sand vermischt ist, und von Mitternacht gegen Mittag seine Lage hat, ist, in Ansehung der Menge und Gewicht der Blätter, der vorzüglichste zum Tabaksbau. Gleichwohl sind auch sogar Sandäcker mit Vortheil darzu zu gebrauchen, welche zwar nicht so viel, aber desto feinern Tabak liefern.

Wenn man einen Acker, welcher künftiges Jahr in die Brache kommt, hierzu gewählet hat, so dünge man ihn im Herbst, so bald die darauf gestandenen Sommerfrüchte abgebracht sind, tüchtig, und eben so gut, als zum Getraidebau, und pflüge den Dünger (Schaafmist ist für den Tabak besonders gut) gleich hinunter; im Frühjahr, so bald der Boden trocken genug ist, egge man den Acker. Könnte er etwa wegen Mangel des Düngers im Herbst nicht gedüngt werden, so thue man es im Frühling, und pflüge den Dünger bey dem erfolgenden zweyten Ackern hinunter; einige Wochen nachher egge man wieder, und bald darauf ackere man zum drittenmal. Gegen die Mitte des Maymonats, oder wenn keine Fröste mehr zu besorgen sind, egge man den Acker abermals. Jetzo ist es Zeit, den Acker zum leztenmal, und zum Verpflanzen des Tabaks zu pflügen; dieje-

diejenigen aber, die kein großes Stük Feld zum Tabaksbau zubereitet haben, thun besser, wenn sie es zum leztenmal mit dem Grabscheid umarbeiten. In kalten und gebirgigen Gegenden mache man bey diesem lezten Pflügen dreyfurchiche Beete, damit theils die Sonne den Acker in schmalen hohen Beeten recht durchwärmen könne, welches zur Güte des Tabaks vieles beiträgt, und theils starke Regengüsse den Boden nicht zu sehr zusammendrücken und fest machen. In andern Gegenden hingegen, und besonders in leichten, oder puren Sandböden, werden keine hohen Beete geackert.

Welche Sorte Tabakssaamen die beste und nüzlichste ist.

Der Saame von langblätterigen virginischen Tabak mit rothen Blüthen ist zwar der nüzlichste, aber auch der zärtlichste, und also nur für warme Gegenden brauchbar. Der türkische mit runden Blätter ist härter, und kann mehr Kälte und Nässe als jener ausstehen, giebt aber keine so reiche Aerndte, wie jener, und ist nicht so leicht zu verkaufen. Der asiatisch-türkische hingegen, der auch zelbe Blüthen hat, hält nicht nur Frost, Hitze, Nässe, Stürme und Hagel vor allen andern Arten am glüklichsten, und mit der wenigsten Beschädigung aus, sondern er trägt auch größere und mehrere Blätter, als der türkische, welche noch überdies einen sehr guten Geruch und Geschmak haben; und da er dabey auch noch den großen Vorzug vor andern Tabaksorten hat, daß er ohne Nachtheil der Güte der Blätter sehr viel Saamen liefert, wovon ein vortrefliches und klares Oel zum Verspeisen und Verbrennen zubereitet wer-

den kann, so ist dieser Sorte vor allen übrigen der Vorzug zu geben.

Der Honig, ein sehr nothwendiges Hausmittel,

hat eine auflösende, eröffnende, schleimzertheilende Kraft, und man kann ihn statt des Zuckers im Thee, oder, statt eines süßen Saftes, in der Arzney gebrauchen. Hauptsächlich leistet er vortrefliche Dienste in Brustkatharren, in Husten mit und ohne Fieber, in Verstopfungen, in Seitenstechen und in der Lungenentzündung. Man nimmt ihn entweder allein, oder läßt ihn, welches noch besser ist, bey gelinder Wärme schmelzen, und nimmt öfters einen Theelöffel voll ein. In hitzigen Krankheiten kann man ihn unter das Gerstenwasser mischen lassen. Wer nichts süßes leiden kann, kann nach Belieben Weinessig darunter mischen.

Das gemeine Gurgelwasser kann man aus Honig, warmen Wasser und etwas Essig bereiten.

Den Honigessig kann man aus dem in einer gelinden Wärme zerlassenen Honig, und den zur Annehmlichkeit beygesezten Essig verfertigen. Diesen kann man in Fiebern und Husten mit großem Nuzzen nehmen, indem er die Stelle eines Brustsaftes vertritt.

Vom Kohlenbrennen.

Hierbey ist vor allen Dingen die Meulerstätte in Betrachtung zu ziehen. Hierinnen sind zwar die Meinun-

Meinungen nicht einerley; einige wollen, daß die Meulerstätten wagerecht gemacht werden müssen, und diese Meinung scheint auch den andern vorgezogen werden zu müssen. Wenn nun eine Meulerstätte an einem Berge gemacht werden muß; so wird man beym Kohlenbrennen jederzeit wahrnehmen, daß das Thal, obgleich der Meuler gerade gesezt worden, allemal das Feuer nach sich zieht, daß also die Seite nach der Tiefe viel eher kohlet, als gegen den Berg. Folglich, weil das Feuer sich nach dem Thale eher zieht, so wird auch auf Ebenen das Feuer, wenn die Meulerstätte auswärts tiefer ist, sich besser herunter fressen, und aus dem Fuße besser auskohlen.

Diesemnach wird die Anlegung der Meulerstätten am besten also eingerichtet: Man wählt hierzu wo möglich einen ebenen Plaz; ist es aber an Bergen; so muß mit unterbautem Holze und darauf gelegtem Rasen und Erde die Stätte gegen den Berg verglichen werden.

Wenn denn die Meulerstätte gemacht wird; so wird der Rasen zuvörderst rein abgestochen, in der Mitte ein kurzer runder Pfahl eingeschlagen, daran hängt man eine Schnur, womit die Rundung statt eines Zirkels abgemessen wird. Sodann wird die Meulerstätte rein abgeschnippet, jedoch so, daß selbige rund herum wagerecht ist. Denn man wird bald finden, daß, wo die Meulerstätte an einem Orte tiefer ist, sich auch das Feuer im Kohlen hinunter ziehet, und auf dem Hügel nicht so rein auskohlet, und viele Bränder giebt.

Es muß auch die Meulerstätte vom Rande aussen nach der Mitte etwas höher laufen, so daß

solche in der Mitte auf 4 bis 5 Zoll höher wird, und zwar aus dieser Ursache, weil in der Mitte das erste und penetranteste Feuer ist, und sich dasselbe, wie schon erwähnt, nach der Tiefe ziehet, so gehet auch das Feuer im Meuler unterwärts, kohlet demnach auswendig zu Grunde besser aus, und giebt nicht so viele Brânder.

Alsdenn wird in dem Mittelpunkt eine gerade Stange (welche man die Quendelruthe nennt) von 8 Ellen Länge, und noch eine dabey gestossen. Das grobe Holz wird einwärts und rund herum, das dünne aber auf dem Rande auswärts herum geschichtet.

Weniger als 20 bis 24 Klaftern Holz darf ein Meuler nicht in sich fassen; denn allzuviel kleine Meuler sind nichts nütze.

Nach diesem wird der Meuler gerichtet. Dieses ist aber sehr verschieden; denn wo das darzu bestimmte Holz nur 4 Fuß lang gehauen wird, da müssen in einem großen Meuler 3 Schichten über einander aufgesezt werden. Besser hingegen ist es, wo das Holz 5 Fuß und 2 Zoll lang gehauen wird. Mit selbigem sezt man nur zwey Schichten über einander, und es ist also besser und bequemer zu handthieren, und gehet auch geschwinder von statten.

An der Quendelruthe werden feine trokne Spähne und etliche trockene und gespaltene Scheite gesezt, und zwar aus dieser Ursache, damit das Feuer desto besser zünde.

Zum

Zum Zündloche unten wird an der Quendelruthe ein Scheitholz auf den Boden hinauswärts gelegt, alsdenn das grobe Holz rund herum, und die größten knorrigten Stücken in der Mitte.

Soll ein solches großes knorriges Stük auskohlen; so müssen kurze Pfählchen eingeschlagen, und die Stücken darauf gesezt werden, damit die starken Stücken nicht auf dem blossen Boden stehen, sonst verhindert der kühle Boden an solchem dicken Holze, daß es nicht zu Grunde kohlet. Sind die starken Stücken gesezt, so wird alsdenn das übrige Holz ferner so rund herum fortgerichtet, inmittelst aber die obere Schicht mit aufgesezt.

Das Holz muß übrigens so dichte als nur möglich an einander gebracht werden. Findet sich krummes, so wird es zerhauen und oben zur Haube gebraucht. Wäre es aber zu stark, so muß man die Löcher und Krümmungen mit Stücken zusetzen. Nachdem muß auch das Scheit zum Zündloche mit fortgerükt und hinauswerts gezogen werden, daß also das Zündloch auf dem Boden gerade heraus seine Oeffnung behält. Ist das stärkste und Scheit- oder Klobenholz gerichtet, so wird sodann das kleine genommen, und es ist besonders gut, wenn man den ganzen Meuler unten und oben mit runden Knippeln oder Schmalholze dichte machen und besetzen kann.

Ferner wird die Haube von dem krummen Holze darauf gesezt, welches in den Krümmungen zerhauen werden muß, und so dichte, als es immer seyn kann, oben darauf und rund zugelegt, nachher der Meuler zugedekt. Wo es in Laubhölzern ist, da

 wird

wird das abgefallene Laub zusammengerechet, und der ganze Meuler überschüttet, und zwar so hoch, als die unterste Schicht Holz stehet, Gabeln oder Stützen herum gesezt, und auf dieselben Knippen gelegt, damit die Stübe, (so nennt man das Erdreich, womit das Laub bedecket wird) nicht herunter rutschen kann. Wo aber kein Laub in der Nähe ist, da werden Nadelholz-Aestchen oder Zweige genommen, und damit zugedekt.

Diese Bedeckung mit Laub oder grünen Zweigen geschieht deßwegen, damit die Stübe darauf liegen und nicht zwischen das Holz hineinlaufen kann. Alsdenn wird der Meuler von unten bis in die Hälfte hinauf mit feiner Erde bestiebet, und dicht zugedekt. Die Stübe wird vorhero mit einem eisernen Rechen klar gerechet, damit die Wurzeln und Steine zurük bleiben. Ausser der Stübe wird auch der Meuler mit Rasen über und über bedekt. Sollte es aber hieran mangeln, so ist es auch hinlänglich, wenn es blos mit Stübe etwas dicke geschieht.

Die Anzündung des Meulers geschieht, wie schon oben gesagt worden, von unten, weshalb ein Zündloch gelassen wird. Man nimmt eine lange Stange, macht in diese oben einen Spalt, in welchen man ein mäßiges Stük brennenden Kiehn klemmt, zum Loche hinein fährt, und damit das an der Quendelruthe liegende dürre Holz und Spähne anzündet.

Merkt man nun, daß der Meuler inwendig brennt, so wird er vollends zugedekt. Man muß sodann sowohl des Tages als des Nachts nach dem Meuler sehen, damit keine helle Flamme heraus schlage,

schlage, indem sonst keine Kohlen, sondern Asche daraus wird.

Besonders ist auch wohl in Acht zu nehmen, daß, wenn das Holz noch allzugrün ist, und wie zuweilen geschieht, der Meuler in die Hitze kommt, der Saft aus dem Holze herausdringet, wovon der ganze Meuler sich erschüttert, und zuweilen wohl gar auseinander fliehet, der Köhler sogleich denselben wieder decken und zurecht machen muß.

Also muß der Meuler jederzeit zugehalten werden; und wenn sich oben oder an der Seite das Feuer durchfressen wollte, mit einem Schlägel fest zugeschlagen werden. Vorhero müssen auch die Löcher mit Füllholze oder kurzen Stükchen Holz zugefüllet werden, welches denn auch oben hinein, ehe sich der Meuler zu setzen anfängt, beständig geschehen muß.

Wenn nun das Feuer im Meuler sich in die Höhe gezogen, und das Holz in völlige Hitze gebracht ist, alsdenn kohlet es von oben hinunter. Damit aber auch das Feuer hinunterwärts ziehen möge, so sticht man mit einem Rechenstiele durch die Stübelöcher nach und nach von oben herunter, bis es auf den Grund kohlet. Man wird an dem Rauche gewahr, ob die Kohlen bald gut sind, auch sezt sich der Meuler und wird niedriger.

Ist er nun gekohlet, so macht man etwas von der heißen Stübe herunter, und kühlet den Meuler mit frischer Stübe ab. Einige aber ziehen, wenn die Kohlen fertig sind, selbige des andern Tages aus,

 kühlen

kühlen sie mit aufgegossenem Wasser ab. Es ist aber weit besser, wenn die Kohlen im Meuler meist verkühlen, und nicht mit Wasser begossen werden.

Seife zu sieden.

Da es an mehrern Orten Gewohnheit ist, daß jede Haushaltung ihre Seife selbst zubereitet, so wird folgende Anweisung für solche, welche damit noch unbekannt sind, nicht ohne Nutzen seyn:

Man nimmt hierzu 10 Viertel Dresdner Maas, gehäuft gemessene und wohlgesiebte Asche von hartem Holze, so gut man sie haben kann, und 1 Viertel ungelöschten Kalk, der aus ganzen Stücken besteht. Nun schüttet man ein Häufchen Asche dazu, sprengt es mit laulichter Lauge an, und steckt immer einige Stücke Kalk hinein, schüttet wieder Asche darauf, besprengt sie wieder mit Lauge, und fährt so fort, bis Asche und Kalk auf einem Haufen liegt. Ist nun etwa von den 6 Wasserkannen Lauge, die man hierzu gebraucht, noch etwas übrig, so sticht man ein Loch in den Haufen, füllet die übrig gebliebene Lauge hinein, und schlägt dann den Haufen fest zu.

Nunmehro aber muß stets Jemand dabey stehen, und wenn der Haufen Risse bekommen will, sie sogleich wieder zuschlagen, bis sich der Kalk völlig gelöscht hat, welches gemeiniglich 2 Stunden Zeit gebraucht. Man darf auch nur die Hand an den Haufen legen, brennt solcher nicht mehr, so ist es ein Zeichen, daß der Kalk gelöscht ist.

Nun legt man ein Gestelle von Stroh reihenweise in eine Butte, zerreißt den Haufen, und untermengt ihn mit einer Schippe, damit Asche und Kalk recht vermischt werden, und wirft das Mengsel dann nach und nach in die Butte. Zuerst ganz langsam, damit so wenig, als möglich, durch das Stroh fällt, dann drükt man es mit der Hand fest ein, und fähret so fort, bis der ganze Haufe in der Butte ist. Nun legt man wieder gedoppelt Stroh auf, macht einen Kessel laulichter Lauge, und gießt sie darauf, hernach siedende Lauge, und gießt sie ebenfalls darauf, bis die Butte voll ist, worauf man sie mit einem Tuche, und darüber mit Bretern zudekt, und die Nacht hindurch stehen läßt.

Früh ziehet man den Zapfen ab, und lässet 2 Wasserkannen voll ablaufen, die man zudekt und hinsezt. Darauf gießt man eine Kanne von der gestandnen Lauge, und drey andere in den Kessel, wirft einen Stein Unschlitt, geschmolzen oder ungeschmolzen, hinein, und läßt es kochen. Dabey muß man aber eine Kanne Lauge bey der Hand haben, um solche, wenn der Kessel überlaufen will, nach und nach hineinzugiessen. Auf diese Art läßt man es 5 Stunden über einem gelinden Feuer sieden. Wenn es dann anfängt, Faden zu ziehen, so ist es Zeit zum Salzen, wozu man eine halbe Metze Salz gebraucht. Hat man dieses hineingeworfen, so läßt man es wieder kochen, bis man siehet, daß sich die Lauge von der Seife scheidet, welches man daraus erkennt, wenn die Lauge unter der Seife hervor tritt, welches nach ohngefähr 2 Stunden geschiehet.

Nun schöpfet man Seife und Lauge aus dem Kessel heraus und läßt es über Nacht stehen. Des andern Morgens nimmt man die Seife, schneidet sie in Stücken, thut sie wieder in den Kessel, und gießt von der abgelaufenen Lauge, worauf nemlich die Seife gestanden, die aber nicht trübe, sondern klar seyn muß, eine Wasserkanne, und von der vom ersten Aescher abgelaufenen Lauge 2 Wasserkannen voll darzu, und läßt es abermals kochen. Sobald sie anfängt zu sieden, salzt man sie mit ohngefehr $\frac{1}{4}$ Metze Salz, und fährt so fort mit dem Kochen, bis sich nach Verlauf von etwa 1 Stunde die Lauge wiederum scheidet. Nun läßt man das Feuer abgehen, und die Seife im Kessel verschlagen, damit sich die Lauge recht setzen kann, worauf man die Seife abschöpfet, und in die Formen gießt.

Will man zwey Sode thun, so nimmt man zu dem andern ohngefehr $\frac{1}{2}$ Stein Unschlitt, und hat man Spekschwarten, oder Knochen, so kocht man solche mit starker Lauge von dem Aescher in einem Topfe allein, schöpfet das Fett ab, und gießt es zu dem Unschlitt, (Griefen können sogleich darzu geschüttet werden) und behandelt es eben so, wie den ersten Sod. Hat man nun nicht so viel Griefen und Unschlitt, als bey dem ersten, so nimmt man auch etwas weniger Lauge; hat endlich auch dieser Sod die Nacht über gestanden, so kann man, wenn der Kessel groß genug ist, beydes zusammenschütten und sieden, wobey man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Wasserkanne Lauge mehr nehmen muß.

Erlauben es die Umstände einer Haushaltung nicht, eine so große Quantität Seife auf einmal zu verfertigen, so kann man, nach Belieben, auch nur die Hälfte, oder ein Viertel von den angeführten Bestandtheilen nehmen, und daraus, auf die nemliche Art, wie angezeigt worden ist, Seife bereiten.

Vermehrung der Kartoffeln durch bloße Schaalen und Keime.

Um das Fleisch, den Kern der Kartoffeln zur Nahrung zu erhalten, hat man die glüklichen Versuche gemacht, die zum Auslegen bestimmten Kartoffeln dik zu schälen; diese dicken Schaalen mit den daran befindlichen Keimen in die Erde zu legen, und die abgeschälten Kerne der Kartoffeln oder das innere Fleisch zur Speise aufzubewahren. Da von der Saatzeit an die Kartoffeln sonst nicht wohl mehr gespeißt werden können, weil sie auskeimen und dadurch einen unangenehmen Geschmak annehmen; so erhalten sich dagegen die abgeschälten Kartoffeln, denen der Grund des Uebelgeschmaks und des Verderbens, die Kraft zum Auskeimen benommen ist, immerfort den ganzen Sommer hindurch schmakhaft und gut; die dicken Schaalen mit den ausgestochenen Keimen geben eben so starke Stauden, viele, große und gute Kartoffeln, als wenn die Kartoffeln selbst gelegt wären, und man erspart also das Fleisch zur Nahrung, welcher große Gewinn wohl die Mühe des Abschälens belohnen wird, und wodurch besonders so mancher arme Mann, der mehrere Scheffel Kartoffeln sonst in die Erde vergraben und seiner Nothdurft entziehen muß, sich auf dem Sommer Nahrung erhalten kann. Das Schälen und Ausstechen

chen der Kartoffeln verursacht keine Fäulniß derselben, und die aus den Schaalen und Keimen erzielten Kartoffeln arten nicht so leicht aus, und sind keinen Krankheiten anderer Kartoffeln unterworfen. Nicht Fleisch ohne Augen, sondern Augen und Keime ohne Fleisch geben Kartoffeln; und es ist ein unbedeutender Einwurf, daß das Fleisch die Kartoffelstaude nähre; zur ersten Nahrung reicht das an den Schaalen gebliebene Fleisch schon hin, das übrige muß der fruchtbare Boden thun. Auch findet man die Saamenkartoffeln im Herbst gewöhnlich noch unversehrt im Boden. Das Abschälen und Ausstechen der Keime können Kinder vor der Sezzeit verrichten, und man sammlet auch die Schaalen von den durch den Winter verspeißten Kartoffeln, läßt sie auf den Boden abtroknen, und verwahrt sie zum Auslegen. Wer nach dieser Vorschrift nicht gleich seine ganze Kartoffelaussaat behandeln will, versuche es wenigstens im Kleinen, und überzeuge sich so von der Nüzlichkeit.

Nutzen des Baumlaubes.

Das an freyer Luft auf Haufen verfaulte Baumlaub aller Art, giebt eine sehr milde, herrliche Erde. Wenn man sie mit guter Gartenerde, Kuhmisterde und mit Sand vermengt, so hat man hieran ein für die meisten und schönsten Blumenarten unverbesserlich nahrhaftes Land. Alles Baumlaub, das man sammlet und aufschüttet, damit es Erde werde, muß zu oberst mit langstrohigtem Mist bedekt werden, sonst verweht es nach und nach der Wind, so daß man wenig oder nichts behält. Wer kein Blumist ist, folglich nicht Willens ist, dergleichen feine Erde

zu bereiten, der kann es auf die Düngerhaufen werfen, da es denn in Feld- und Küchengärten gute Dienste thut. Ist dieses aber alles nicht, so trokne man es im Stalle oder an einem andern trokuen Orte, werfe es mit Schaufeln in den Ofen, so wird es nicht allein gut heitzen, sondern auch, da von diesem verbrannten Laub die Asche ganz vorzüglich ist, so kann man aus ihr eine sehr gute Lauge ziehen.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Marschall, C. F.

Nachlaß eines alten erfahrnen Hausvaters oder mehr als 150 geheimgehaltene Künste und erprobte Nützlichkeiten zum Besten des Nahrungsstandes

Neustadt [ca. 1805]

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.5131
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11112209-7